Electrolux

MANUAL DE SERVICIOS

SERVICE MANUAL

COCINAS A GAS REVOLUX

56SE/56SL/56SX/56LX/56HL/56HLX/56ST/56ESB/56ESX/56TX/
56ETX/76SE/76SL/76SX/76LX/76HL/76DX/76TB/56E4/56S4/
76S5/76S6/76E5/76E6/76ETB/76ETX/56E4GW/56E4GX/
56E4GG/56S4GW/76E5GW/76E5GX/76E5GG/76E6GW/
76E6GG/76S6GW/76E5GX/76S5GW/

COOKERS

REVISIÓN 10

REVISION 10

ÍNDICE

1. PRESENTACIÓN 3

2. ACCESÓRIOS PARA LA INSTALACIÓN 5

3. SEGURIDAD E INSTALACIÓN 7

4. INSTALACIÓN 7

5. VERIFICACIÓNES DESPUÉS DE LA INSTALACIÓN 11

6. RECOMENDACIONES EN CASO DE PÉRDIDA 11

7. BANDA DE TENSIÓN 11

8. IDENTIFICACIÓN 12

9. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO 15

10. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 19

11. INSTRUCCIONES DE USO 20

12. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 22

13. PRINCIPALES COMPONENTES DE LA COCINA 24

14. HERRAMIENTAS 26

15. DESMONTAJE DE LOS PRINCIPALES COMPONENTES DE LA COCINA 26

16. PRUEBA DE COMPONENTES 35

17. DIAGRAMAS ELÉCTRICOS 37

18. DIAGNÓSTICO DE POSIBLES DEFECTOS Y SOLUCIONES 40

19. INSTALACIÓN DE LOS PRODUCTOS PARA EMPOTRAR 42

Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

1. PRESENTACIÓN

1.1 Tipos de Gas

Se puede utilizar las cocinas Electrolux con dos tipos de gas:

✓ **GLP**

Conocido como “gas de cocina”, el GLP es compuesto de una mezcla principalmente de butano y propano. Bajo presión, se vuelve líquido y, en esa forma, es embotellado en bombonas. La forma más conocida de comercialización de GLP es la bombona de 13 kg, pero también puede ser encontrado en bombonas de 2 a 190 Kg.

Éste es un gas de baja presión, más pesado que el aire. En su composición es agregada durante el refinamiento MERCAPTANA, un componente de olor característico, fácilmente identificado en caso de vaciamientos.

✓ **GN (Gas Natural)**

Ese gas es canalizado y distribuido por compañía de gas, constituido en su mayor parte de metano. En su composición también es agregada MERCAPTANA, para identificar vaciamientos.

INSTALACIÓN DEL GN

1.2 Tipos de Llama

Las tonalidades de la llama indican:

- **Llama azulada**: normal, tiene quema adecuada.
- **Llama amarillenta**: anormal, tiene poco aire o exceso de gas. Como consecuencia tiene el oscurecimiento de las ollas.
- **Llama rojiza**: anormal, tiene aire en exceso o falta de gas.Como consecuencia tiene el aumento de consumo de gas. Puede ser causada por suciedad o hollín en el inyector.

1.3 Antes de la Instalación

Antes de la instalación certificarse de que las condiciones de distribuición local (natureza y presión del gas), los regulajes y la alimentación eléctrica sean correspondientes a los dados indicados en la etiqueta de identificación del producto.

➔ **Para *Perú y Venezuela:***
Debe verificarse si el producto está utilizando el kit de mesa para baja potencia.
- Quemadores rápidos: inyector Ø 0,74 mm
- Quemadores semi-rápidos: inyector Ø 0,60 mm

Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

1.4 Desembalaje

Acostar el producto y, con un estilete, recortar el embalaje alrededor de la base.
b. Remover la base inferior.

c. Colocar el producto en pie nuevamente y remover el restante del embalaje.
d. Remover la película plástica que protege el acero inoxidable.

OBS.: no utilizar la cocina com la película plástica pegada a la cubierta, pues podrá damnificar el acero inoxidable.

1.4.1 Para produtos de embutir
a. Con el producto en pie, cortar el plástico protector al rededor del envoltório usando un estilete.
b. Remover las protecciones de EPS laterales y superior.

c. Retirar la protección de EPS que está entre la tapa y la cubierta y remover la película plástica que protege el acero inoxidable.

OBS.: no utilizar la cocina com la película plástica pegada a la cubierta, pues podrá damnificar el acero inoxidable.

Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

1.5 Local de Instalación

El local de instalación debe ser preparado por el Consumidor para recibir el producto. Las orientaciones para la instalación del producto se encuentran en el Manual de Instrucciones.
La instalación puede ser ejecutada por el Consumidor o, caso este desee, por un Agente de Servicios Electrolux, habiendo cobranza para tal.

Los procedimientos para la instalación de los modelos empotrados (56ESB/56ESX/56ETX/76ETB/76ETX) están especificados a partir de la página 45.

El servicio de instalación comprende:
- desembalar el producto.
- ajustar las patas niveladoras.
- instalar el gas (entrada de gas).
- probar, verificando si hay pérdidas.
- conectar la cocina al enchufe.
- orientar el Consumidor sobre la forma correcta de encendimiento, uso de accesorios y cuidados con la conservación del producto.

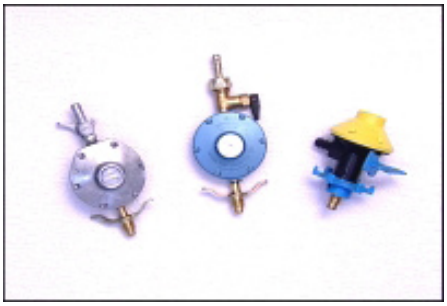
La cocina debe ser instalada sobre un piso firme y plano, en local ventilado, livre de corrientes de aire que puedan apagar la llama. No debe estar cerca de cortinas o materiales inflamables.

IMPORTANTE
El nivelamiento es fundamental para la seguridad y perfecto funcionamiento del producto. Es prohibido el uso de patas no originales.

2. ACCESORIOS PARA LA INSTALACIÓN

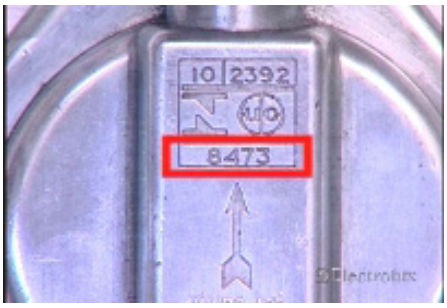
2.1 Regulador de Presión

Este componente tiene la función de regular la presión y el escape del gas para el correcto funcionamiento de la cocina.



Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

Su cuerpo deberá tener la certificación de la norma nacional, si aplicable, que regulamenta su construcción y garantiza su funcionamiento, la indicación de escape del regulador de presión, pues cada producto instalado necesita aproximadamente 1kg/h de GLP, y la presión de salida de **2,8kPa** y la fecha de validez, si aplicable. **No deben ser hechos ajustes en el regulador de presión.**



Caso el consumidor precise encender más de un producto, este debe utilizar un regulador para cada producto o un regulador que tenga un escape compatible.

2.2 Manguera de PVC con Raya Amarilla (no debe ser usada en productos para empotrar

Sirve para conectar el gas a través del regulador de presión y del registro hasta la entrada del gas de la cocina. En esta linea de cocinas, la entrada del gas es apropiada para usar la manguera de PVC, desde que resista a la temperatura (**> -20ºC y <100ºC**) y ella no debe ser estropeada o interrumpida.

2.3 Tubo Flexible Metálico

En los casos que se precise pasar la alimentación de gas por detrás de la cocina o en las instalaciones con abrazaderas se debe usar solamente el tubo flexible metálico, desde que resista a la temperatura (**> -20ºC y <100ºC**).

En los modelos para empotrar (56ESB, 56ESX, 56ETX, 76ETB y 76ETX) es obligatoria la instalación del gas con el tubo flexible metálico suministrado con el producto.

2.4 Adaptador para Tubo Flexible Metálico

Caso sea necesario usar el tubo flexible metálico, utilizar en la entrada del gas de la cocina un adaptador de buena calidad.Conectarlo al tubo flexible metálico, y después conectar el adaptador en el tubo de entrada de gas de la cocina.

Para los modelos de empotrar (56ESB, 56ESX, 56ETX, 76ETB y 76ETX) no es necesario el uso del adaptador. En este caso el tubo flexible metálico debe ser conectado directamente a la cocina.

2.5 Registro

Es una válvula que tiene por finalidad interrumpir el flujo de gas a través de accionamiento manual. Para la instalación de la central de gas recomendamos el uso del registro de esfera con manija amarilla, que indica su aplicación para gas.

Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

3. SEGURIDAD E INSTALACIÓN

3.1 Herramientas y Equipamientos Necesarios para la Instalación

• Destornillador;
• Llaves de boca de 22, 24 y 26 mm.
• Alza para instalación (para modelos empotrados).

ALZA PARA INSTALACIÓN

El alza para instalación debe ser adquirida junto a la Electrolux a través del código 80022002.

3.2 Verificaciones Antes de la Instalación

• Punto de energía eléctrica;
• Local de instalación;
• Tipo de gas: GLP o GN;
• Punto de gas (para instalaciones con central de gas GLP o GN);
• Regulador de presión adecuado (estagio único, 2º estagio) : medir para verificar si la presión esta de acuerdo con lo especificado;
• Registro de esfera con manija amarilla (para instalaciones con central de gas GLP o GN);
• Tubo flexible o manguera de PVC con raya amarilla;
• Conexiones necesarias;
• Aislante.

ATENCIÓN: Los equipamientos y materiales necesarios para una instalación deberán ser adquiridos por el Consumidor en el Servicio Autorizado o en negocios especializados. Siempre que sea posible, lleve los principales objetos para instalación y negocie con el consumidor. Además del valor de la instalación, la receta de venta de accesorios también es importante para su Agente de Servicios.

4. INSTALACIÓN DE GAS

4.1 Instalación de GLP Utilizando Bombonas

4.1.1 Utilizando la manguera de PVC (ver puntos 2 y 3)

• En los casos donde la bombona está al lado de la entrada de gas de la cocina (figura 1), puede utilizarse la manguera de PVC **desde que esta no cruce por detrás de la cocina** y esté dentro del plazo de validez, si aplicable al país.

• Inserir la manguera en el tubo de entrada de gas de la cocina y, con un destornillador reapriete la abrazadera (figura 2).

Figura 1

Figura 2

Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

4.1.2 Utilizando el tubo flexible metálico (productos normales)

Para los modelos empotrados (56ESB, 56ESX, 56ETX, 76ETB y 76ETX) vea los procedimientos para instalación del gas a partir de la página 45.

a. Con una llave de boca de 22mm y otra de 26mm, fijar una de las extremidades del tubo metálico. Después, fije el tubo flexible metálico con el adaptador en la entrada de gas de la cocina (figuras 3 y 4).

Figura 3

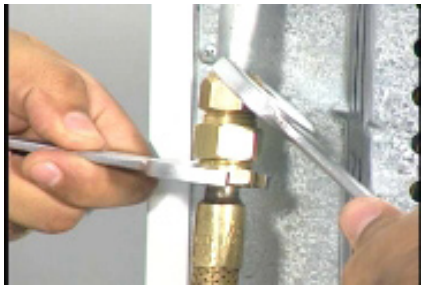


Figura 4

b. Caso el regulador de presión no tenga conección compatible al tubo flexible metálico, el registro del regulador deberá ser sustituido (figura 6).

Figura 5

Figura 6

c. Fijar la otra extremidad del tubo flexible metálico en el registro del regulador de presión (figuras 7 y 8), no olvidándose la utilización del anillo de aislamiento.

Figura 7

Figura 8

d.Conectar el regulador de gas a la bombona, apretándolo, solamente con las manos (figura 9). Este sistema fue desarrollado para aislamiento solamente con fuerza manual, no necesitando de herramientas.

e.Prender el gas y verificar si existen escapes. Utilizando detergente líquido viscoso, que garantiza mejor eficacia en la prueba (figura 10).

Figura 9

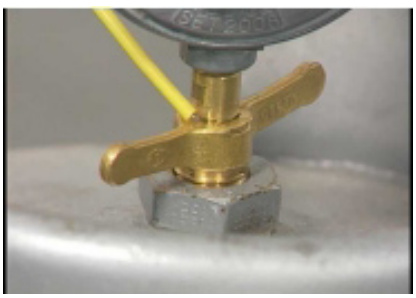


Figura 10

Figura 11
Instalación con tubo flexible metálico

Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

4.2 Instalación de GLP Utilizando Central de Gas
La central de gas es el área del edificio delimitada que contiene los recipientes transportables o estacionarios y accesorios destinados al depósito de GLP para el consumo.

En una instalación con central de gas existen algunos puntos importantes como:
• Cilindro estacionario o batería de cilindros transportables;
• Regulador de 1er nivel;
• Regulador de 2º nivel;
• Medidor de consumo.

➔ Regulador de Presión del 1er nivel
Tiene la finalidad de reduzir la presión del recipiente para un presión primaria o de transporte del GLP hasta el punto de consumo (figura 12).

Figura 12

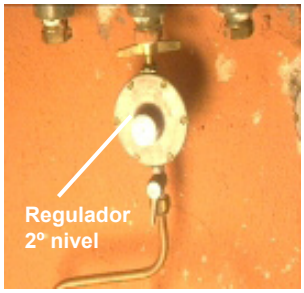


Figura 13

➔ Regulador de Presión del 2º nivel
Reduce la presión de la red primaria para la presión de utilización, que es de **2,8 kPa**. El regulador debe tener un escape de 1 kg\h de GLP para cada producto. Si el Consumidor posee más de un producto que utilice GLP, debe contactarse la empresa suministradora de GLP para la sustitución del regulador (figura 13).

a. Con una llave de boca de 22mm y otra de 26mm, fijar una de las extremidades del tubo flexible metálico en el adaptador instalado en la entrada de gas del producto, no olvidándose de la arandela de aislación. Después fije el tubo flexible metálico al adaptador en la entrada del gas de la cocina (figuras 14 y 15).

Figura 14

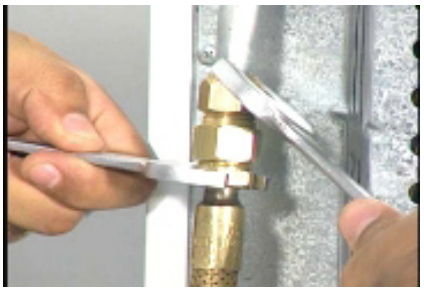


Figura 15

b. Fijar el registro de esfera al punto de gas (figura 16).

c. Fijar la otra extremidad del tubo flexible al registro de entrada de gas (figura 17).

Figura 16

Figura 17

Prender el gas y verificar si existe perdida utilizando detergente líquido viscoso. Solamente con detergente líquido es posible detectar micro-perdidas, a través de la formación de burbujas.

Figura 18

Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

➔ **Estabilizador de presión o regulador 3er nivel:**
Reduce la presión de la red secundária cuando la misma es mayor que **3,5kPa**, para la presión de utilización que es de **2,8kPa**.

Se debe utilizar el estabilizador de presión o regulador del 3er nivel solamente cuando esté en serie con un regulador del 2º nivel y con la presión estática de salida mayor que 350mmCA y menor que 500mmCA (350mmCA < Presión Estática < 500mmCA).

Los estabilizadores de presión pueden ser adquiridos junto a la Electrolux a través de los códigos:
80022778 - ESTABILIZADOR DE PRESIÓN GLP
80022772 - ESTABILIZADOR DE PRESIÓN GN

Instalación del estabilizador de presión o regulador del 3er nivel (GLP o GN)

a. Antes de instalar, observar el sentido del gas demostrado a través de la flecha, conforme figura 19.

b. No es recomendada la instalación del estabilizador de presión direto e la cocina (figura 20), pues el peso del estabilizador en conjunto con la movimentación del producto durante el uso o limpieza puede ocasionar pérdida de gas.

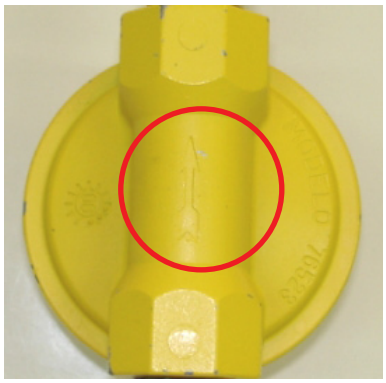
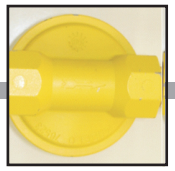


Figura 19
Sentido de pasaje del gas

Figura 20
Fijación en la cocina: instalación inadecquada del estabilizador

UTILIZACIÓN DEL ESTABILIZADOR DE PRESIÓN O REGULADOR DE 3er NIVEL (GLP)

Regulador del 2º Nivel
Presión de salida:
(350 a 500mmH$_2$O)



Regulador del 3er Nivel
Presión de entrada: **(350 a 500mmH$_2$O)**
Presión de salida: **(250 a 350mmH$_2$O)**

Banda Funcional de Presión:
(250 a 350mmH2O)

Banda Funcional de Presión:
(250 a 500mmH2O)

Utilización del Estabilizador de Presión:
La utilización del estabilizador de presión es indicada para residencias donde haya ramificación en la red de gas.
Ejemplo: una cocina y un calentador de agua prendidos en paralelo (figura arriba). Cuando el regulador del 2º nivel está con presión de salida estática mayor que 350 mmH2O, es necesario utilizar un estabilizador de presión en la entrada de la. cocina. Así, se garantice la presión estática máxima limitada en 350 mmH2O y una presión dinámica sin grande variación.

Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

4.3 Instalación de Gas Natural (GN)
Los procedimientos de instalación con Gas Natural son los mismos utilizados para Central de Gas GLP (ítem 4.2).

5. VERIFICACIONES DESPUÉS DE LA INSTALACIÓN

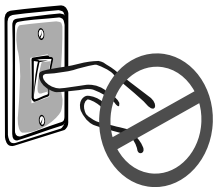
Después de la instalación del producto, verificar los siguientes puntos:

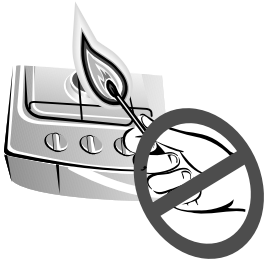
- Posibles perdidas usando detergente líquido viscoso;
- Encendimiento de todos los quemadores, incluso el horno;
- Actuación del sistema cicurgás;
- Llama mínima;
- Tipo de llama (coloración azulada y estable);
- Funcionamiento de todos los componentes: grill, cuenta-minutos;
- Orientación al consumidor a respecto:
  - ➔ encendimiento de los quemadores;
  - ➔ sistema sicurgás;
  - ➔ cuenta-minutos (timer);
  - ➔ funcionamiento del grill;
  - ➔ encendimiento del horno con la puerta abierta;
  - ➔ retirada de la puerta del horno;
  - ➔ limpieza del producto a temperatura ambiente y con producto específico para acero inoxidable.

Para la limpieza diaria recomendamos una esponja blanda con detergente neutro. En casos más críticos, recomendamos un líquido específico para limpieza de acero inoxidable.

6. RECOMENDACIONES EN CASO DE PÉRDIDAS

6.1 Pérdida de gas sin fuego:
- Al sentir olor a gas, cerrar toda y cualquier llama;
- No prender ni apagar la luz;
- No prender ni apagar cualquier aparato eléctrico (extractor,ventilador,etc.);
- Cerrar el registro de gas;
- No fumar, ni prender fuego;
- Alejar las personas del lugar;
- Abrir puertas y ventanas para ventilar el local.





6.2 Pérdidas de gas con fuego
- Caso sea posible, cierre el registro de gas, si no es posible vacíe el lugar;
- Retirar todo el material combustible prójimo del fuego(madera, papel,tejido,etc.);
- Llamar los bomberos.

7. BANDA DE TENSIÓN

Estas cocinas están en conformidad con los valores de tensión establecidos en la resolución nº 505, de 26 Noviembre de 2001 de ANEEL (Agencia Nacional de Energía Eléctrica, Brasil). Este producto fue desarrollado para trabajar en la zona de tensión conforme la tabla a continuación:

Tensión	Mínima	Máxima
127V	106V	132V
220V	196V	242V

¡IMPORTANTE!
Con el auxilio de un multímetro, verificar si el valor de la tensión se encuentra dentro de los límites indicados en la tabla de arriba.

Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

8. IDENTIFICACIÓN

8.1 Modelos Producidos

Modelo	Código del Modelo	Código Comercial	PNC	Início de Produción
Cocina 4 Quemadores, 1 Horno (Bivolt)	56SE	23041C6A006	926548012	Noviembre/2004
Cocina 4 Quemadores, 1 Horno (Bivolt)	56S4	23041C6B006	926548138	Marzo/2007
		23041C6C006	926548237 926548282	Agosto/2009 Diciembre/2009
Cocina 4 Quemadores, 1 Horno (Bivolt)	56SL	23041LZA006	926548038	Enero/2005
Cocina 4 Quemadores, 1 Horno (Bivolt)	56SX	23041SZA006	926548021	Enero/2005
Cocina 4 Quemadores, 1 Horno (Bivolt)	56ST	23041D6A006	926548050	Noviembre/2005
Cocina 4 Quemadores, 1 Horno (Bivolt)	56TX	23048PCA089	926548226 926548265	Febrero/2009 Octubre/2009
Cocina 4 Quemadores, 2 Hornos (Bivolt)	56LX	23042L6A006	926548013	Noviembre/2004
Cocina 4 Quemadores, 2 Hornos (127V)	56HL	23042SZA406	926548022	Enero/2005
Cocina 4 Quemadores, 2 Hornos (220V)		23042SZA506	926548037	Enero/2005
Cocina 4 Quemadores, 2 Hornos (127V)	56E4 56E4 GW 56E4 GG 56E4 GX	23042SZB406	926548147	Marzo/2007
Cocina 4 Quemadores, 2 Hornos (127V)		23042S6B506	926548148	Marzo/2007
Cocina 4 Quemadores, 2 Hornos (Bivolt)		23042SZC085	926548174	Septiembre/2007
		23042SZD006	926548238 926548287	Agosto/2009 Diciembre/2009
		23042SZD085	926548239 926548289	Agosto/2009 Diciembtre/2009
		23042PZD089	926548240 926548288	Agosto/2009 Diciembre/2009
Cocina 6 Quemadores, 1 Horno (Bivolt)	76SE	23061C6A006	926548014	Noviembre/2004
Cocina 6 Quemadores, 1 Horno (Bivolt)	76S6 76S6 GW	23061C6B006	926548141	Marzo/2007
		23061C6C006	926548243 926548290	Agosto/2009 Diciembre/2009
		23061CQB006	926548244 926548291	Agosto/2009 Diciembre/2009
Cocina 6 Quemadores, 1 Horno (Bivolt)	76SX	23061SZA006	926548024	Enero/2005
Cocina 6 Quemadores, 2 Hornos (Bivolt)	76LX	23062L6A006	926548015	Noviembre/2004
Cocina 6 Quemadores, 2 Hornos (127V)	76HL	23062S6A406 23062SZA406	926548016 926548023 926548120 926548280	Noviembre/2004 Enero/2005 Enero/2008 Diciembre/2009
Cocina 6 Quemadores, 2 Hornos (127V)	76HLX	23062PZA489	926548049	Julio/2005
Cocina 6 Quemadores, 2 Hornos (127V)	76E6 76E6 GW	23062PZB489 23062SZB406 23062S6B506	926548144 926548145 926548146	Marzo/2007 Marzo/2007 Marzo/2007
		23062SZC006	926548158 926548279	Agosto/2009 Diciembre/2009
Cocina 6 Quemadores, 2 Hornos (Bivolt)		23062SZC085	926548173 926548278	Septiembre/2007 Diciembre/2009
Cocina 6 Quemadores, 2 Hornos (Bivolt)	76E6 GX	23062PZC089	926548159 926548268	Agosto/2009 Octubre/2009
Cocina 5 Quemadores, 1 Horno (220V)	76S5 76S5 GW	23051C6B006	926548140	Marzo/2007
		23051C6C006	926548241	Agosto/2009
		23051CQC006	926548242	Agosto/2009

Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

Modelo	Código del Modelo	Código Comercial	PNC	Início de Produción
Cocina 5 Quemadores, 1 Horno (220V)	76TB	23051S6A506	926548052	Febrero/2006
Cocina 5 Quemadores, 2 Hornos (220V)	76DX	23052P6A589 23052PVA489	926548051 926548057	Febrero/2006 Junio/2006
Cocina 5 Quemadores, 2 Hornos (220V)	76E5 76E5 GW	23052P6B589 23052PZB489	926548143 926548142	Marzo/2007 Marzo/2007
Cocina 5 Quemadores, 2 Hornos (Bivolt)		33052SZC085 33052SQC006 33052PQC089	926548172 926548179 926548180	Septiem-bre/2007
		33052SZC006	926548156	Agosto/2009
Cocina 5 Quemadores, 2 Hornos (Bivolt)	76E5 GX	23052PZC089	926548157 926548270	Agosto/2009 Octubre/2009
		23052LZA089	926548181 926548271	Agosto/2009 Octubre/2009
		23052PAC089	926548162 926548272	Agosto/2009 Octubre/2009
		23082P8C089	926548163 926548273	Agosto/2009 Octubre/2009
Cocina empotrada, 4 Quemadores, 1 Horno (Bivolt)	56ESB	33041EZB006	926548185	Julio/2008
Cocina empotrada, 4 Quemadores, 1 Horno (Bivolt)	56ESX	23041EZB089	926548188 926548266	Julio/2008 Octubre/2009
Cocina empotrada, 4 Quemadores, 1 Horno (Bivolt)	56ETX	53041ECA089	926548227 926548267	Febrero/2009 Octubre/2009
Cocina empotrada, 4 Quemadores, 1 Horno (Bivolt)	56ETX	53041EZA089	926548227 926548267	Marzo/2010
Cocina empotrada, 5 Quemadores, 1 Horno (Bivolt)	76ETB	23051EZB006	926548295	Julio/2008
Cocina empotrada, 5 Quemadores, 1 Horno (Bivolt)	76ETX	33051EZB089	926548187 926548269	Julio/2008 Octubre/2009

8.2 Descripción del Código Comercial

El código comercial está impreso en la etiqueta de identificación, localizada en la parte posterior de la cocina e informa los siguientes dados:

a. Linea del producto:
   23/33/53 – Cocina

b. Número de quemadores:
   04 - 4 quemadores
   05 - 5 quemadores
   06 - 6 quemadores

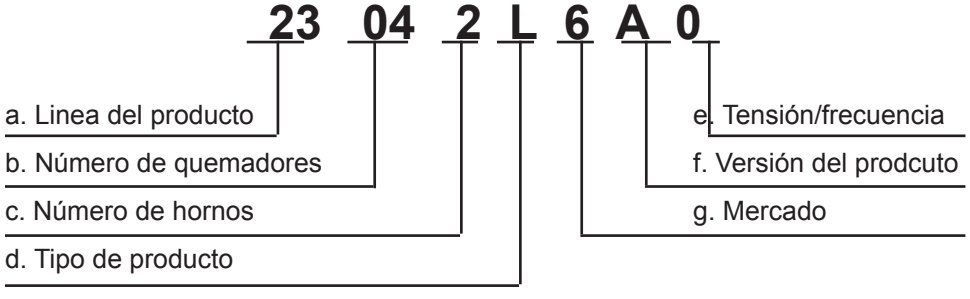
c. Número de hornos:
   1/8 - um horno
   2 - dos hornos

d. Tipo de producto:
   C/D - Standard
   L - Lujo
   S - Super Lujo
   P - Profesional

e. Tensión/Frecuencia:
   0 – 127-220V/50-60Hz
   4 – 127V/50-60Hz
   5 – 220V/50-60Hz

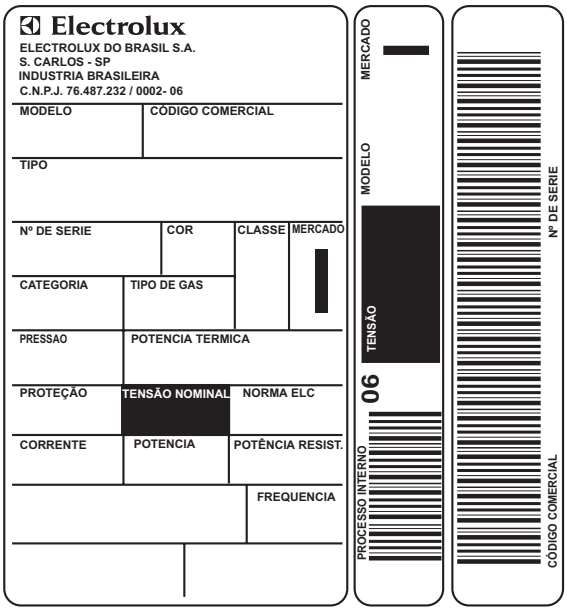
f. Versión del producto:
   A – 1ª versión

g. Mercado:
   Indica si el producto es destinado al mercado interno(B) o externo (6, Q, Z o E).



Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

8.3 Etiqueta de Identificación



Modelo
Campo rellenado co uno de los modelos 56S4, 56E4, 76S5, 76S6, 76E5, 76E6, 56SE, 56SL, 56SX, 56LX, 56HL, 56HLX, 56ST, 76SE, 76SL, 76SX, 76LX, 76HL, 76TB, 76DX, 56ESB, 56ESX, 76ETB, 76ETX, 56TX o 56ETX.

Código Comercial
Campo rellenado con nueve dígitos alfanuméricos, referentes al código comercial del producto.

Tipo
Campo rellenado con hasta 60 dígitos conforme el modelo y especificaciones del poducto.

Número de serie
Campo rellenado con ocho dígitos, referente al año, semana de producción y secuencial, siguiendo la lógica = YWWSSSSS, donde Y = último dígito del año; WW = semana que fue producido el producto; SSSSS = secuencial numérico de producción durante la semana.

Color
Campo rellenado con dos dígitos, referente al color del producto.

Mercado
Campo rellenado con una letra para identificar el mercado.
I - Mercado interno
E - Exportación

Categoría

II 2,3 - conforme NBR13723 (norma brasileña).

Tipo de Gas
Campo rellenado con hasta tres dígitos referentes al tipo de gas utilizado en el producto.

Presión
Campo rellenado con hasta dos dígitos y dos dígitos después del punto decimal, referentes a la presión del gas.

Potencia Térmica
Potencia nominal de todos los quemadores en conjunto.

Protección
Campo no utilizado para cocinas.

Tensión nominal
Campo rellenado con tres dígitos referentes a la tensión nominal de funcionamiento del producto.

Norma
Campo con cinco dígitos donde debe constar la norma que regulamenta las informaciones del producto.

Corriente
Campo rellenado con hasta dos dígitos y un dígito después del punto decimal, referentes a la corriente de funcionamiento.

Potencia
Campo rellenado con hasta cuatro dígitos referentes a la potencia eléctrica absorvida por el producto.

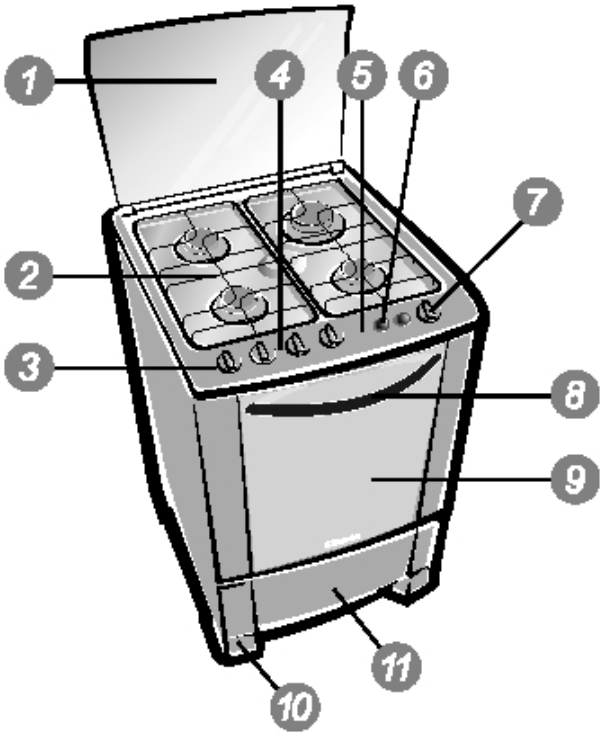
Potencia Resistencia
Campo rellenado con hasta cuatro dígitos referentes a la potencia de la resistencia eléctrica (grill) del producto.

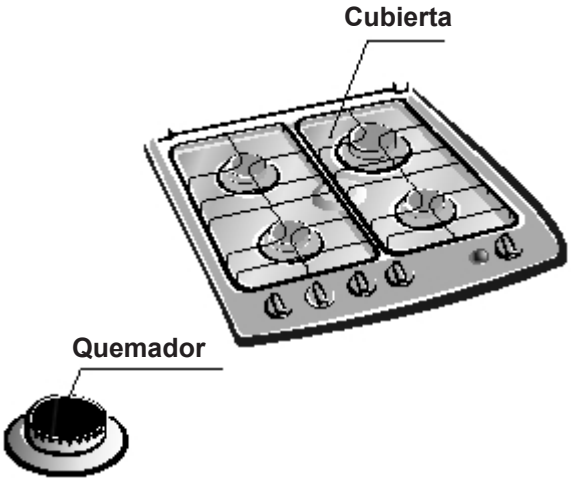
Frecuencia
Campo rellenado con dos dígitos, referentes a la frecuencia eléctrica de funcionamiento.

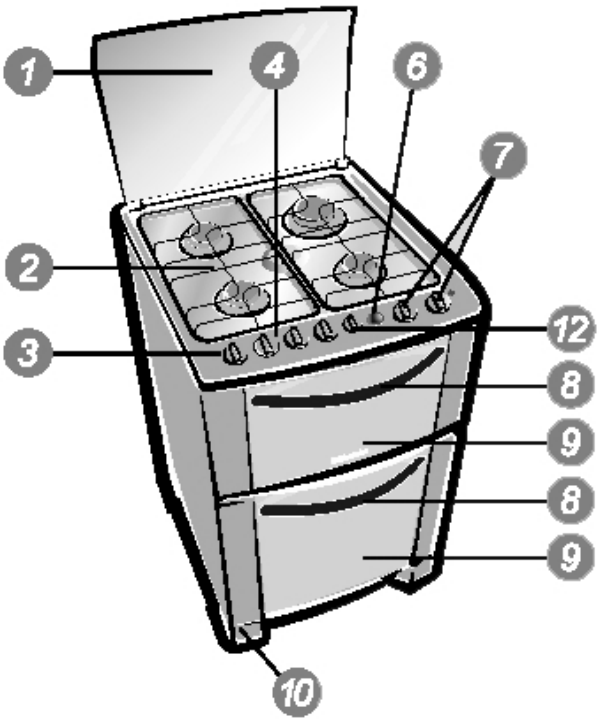
Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

9. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

9.1 Cocinas 4 y 6 Quemadores







1. Tapa de vidrio

2. Rejillas

3. Botones de control

4. Panel de control

5. Boton de encendimiento automático (modelos ST, LX, SE, S4 y S6)

6. Interruptor del foco del horno

7. Botones de control de la temperatura del horno

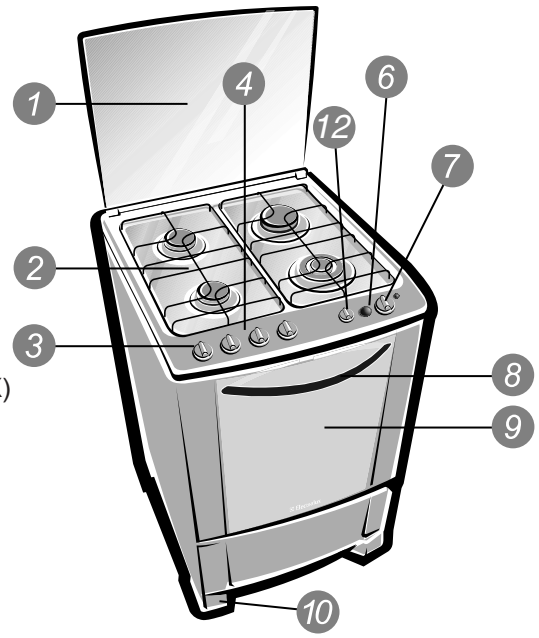
8. Manija de la puerta (2 manijas en los modelos E4, E6, LX, HL y HLX)

9. Puerta del horno (2 puertas en los modelos E4, E6, LX, HL y HLX)

10. Patas

11. Estufa (modelos SL y SX)

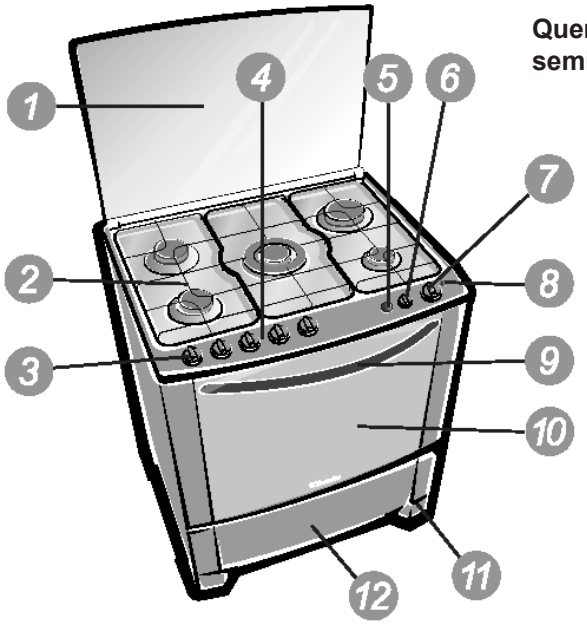
12. Timer (modelos E4, E6, HL, HLX y TX)

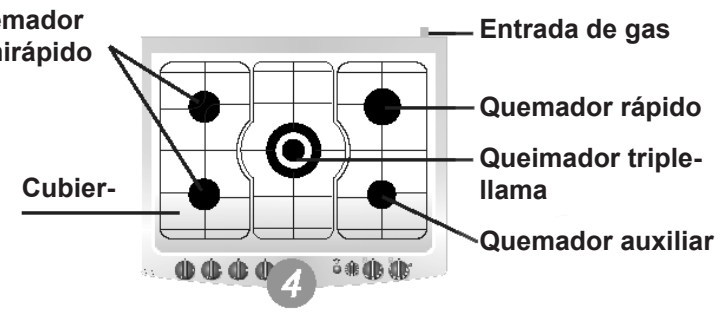


56TX

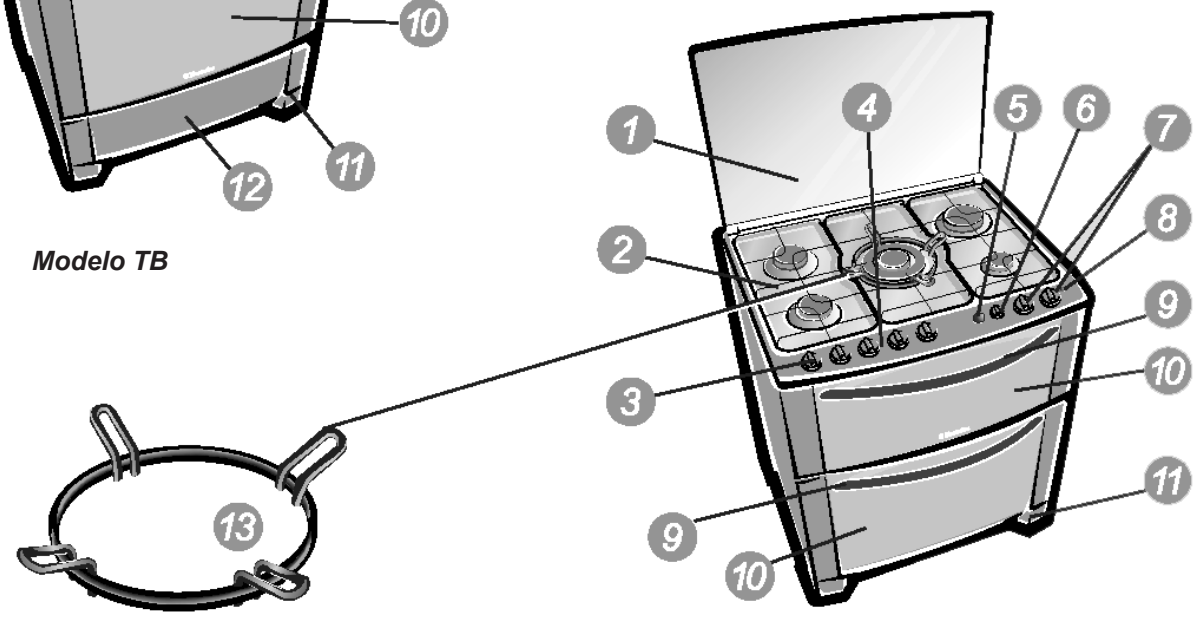
Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

9.2 Cocinas 5 Quemadores





Modelo TB



Modelo DX

1. Tapa de vidrio

2. Rejillas

3. Botones de control

4. Panel de control

5. Interruptor del foco del horno

6. Timer

7. Botones de control de la temperatura del horno

8. Luz indicadora del grill

9. Manija de la puerta (2 manijas en el modelo E5 y DX)

10. Puerta del horno (2 puertas en el modelo E5 y DX)

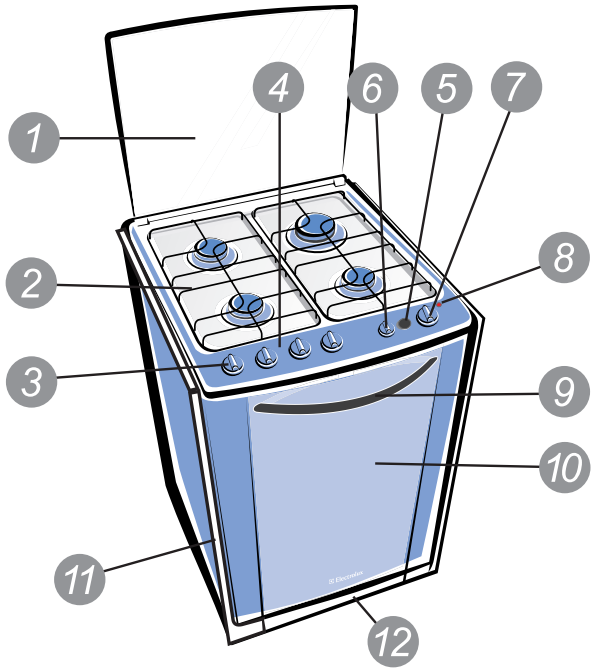
11. Protección de las patas niveladoras

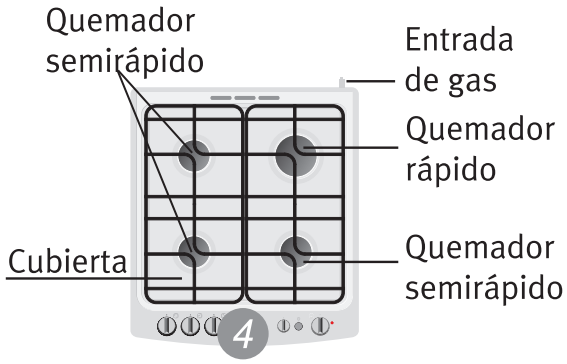
12. Estufa (modelo TB)

13. Soporte para ollas WOK (modelo E5 y DX)

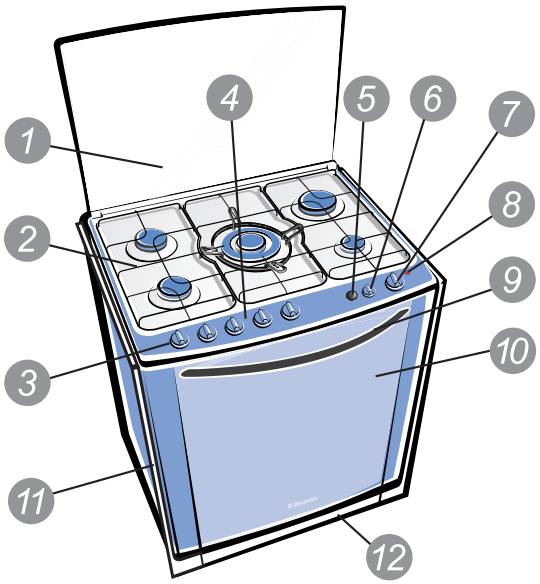
Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

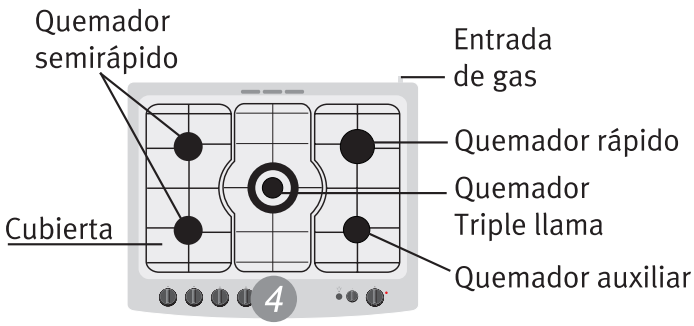
9.3 Cocinas para Empotrar





Modelos 56ESB/56ESX





Modelos 76ETB/76ETX

1. Tapa de vidrio

2. Rejillas

3. Botones de control

4. Panel de control

5. Interruptor del foco del horno

6. Timer

7. Botones de control de la temperatura del horno

8. Luz indicadora del grill

9. Manija de la puerta

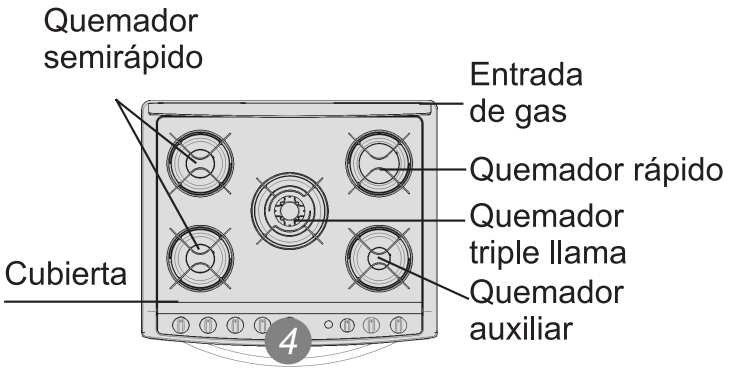
10. Puerta del horno

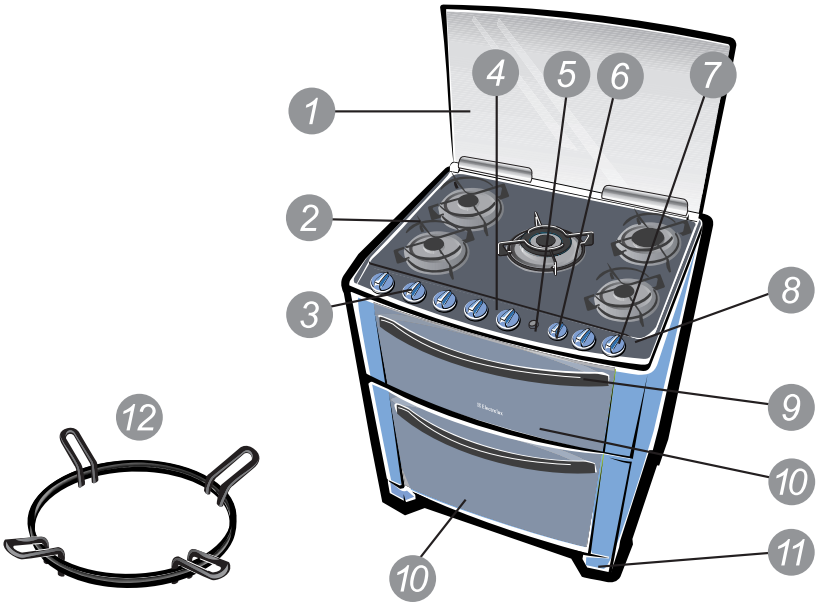
11. Cuadro de apoyo

12. Remate del gabinete

Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

9.4 Cocinas con Cubierta de Vidrio





Modelo 75E GX

1. Tapa de vidrio

2. Rejillas

3. Botones de control

4. Panel de control

5. Interruptor del foco del horno

6. Timer

7. Botones de control de la temperatura del horno

8. Luz indicadora del grill

9. Manijas de las portas

10. Puertas de los hornos

11. Protección de las patas niveladoras

12. Soporte para ollas WOK

Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

10. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo		56	76	56ESB/56ESX/ 56ETX	76ETB/76ETX
Altura con las patas (mm)		930	930	---	---
Altura sin las patas (mm)		900	900	670	670
Altura con la tapa abierta (mm)		1510	1510	1250	1250
Ancho (mm)		562	762	600	800
Profundidad (mm)		697	697	717	717
Profundidad con la puerta del horno abierta (mm)		1120	1120	1140	1140
Tensión (V)		127 / 220	127 / 220	127 / 220	127 / 220
Frecuencia (Hz)		50-60	50-60	50-60	50-60
Capacidad del horno grande (litros)		67,7	93,2	67,7	93,2
Capacidad del horno pequeño (litros)		36,0	36,0	---	---
Potencia horno grande (W)		2700	3100	2650	3100
Potencia horno pequeño (W)		1600	1600	---	---
Potencia de los quemadores **GLP** (W)	Semirápido	2100	2100	2100	2100
	Rápido	2700	2700	2700	2700
	Auxiliar	-----	1000	---	1000
	Triple-llama	-----	3700	---	3700
Potencia de los quemadores **GN** (W)	Semirápido	2000	2000	2000	2000
	Rápido	2900	2900	2900	2900
	Auxiliar	-----	500	-----	500
	Triple-llama	-----	3300	-----	3300
Potencia del grill (W)		1480 / 1120	1480 / 1120	1480 / 1120	1480 / 1120
Tipo de gas		GLP/GN	GLP/GN	GLP/GN	GLP/GN
Presión del gas GLP (Kpa)		2,75	2,75	2,75	2,75
Presión del gas GN (Kpa)		1,96	1,96	1,96	1,96
Lámpara		40W	40W/60W	40W/60W	40W/60W

Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

11. INSTRUCCIONES DE USO

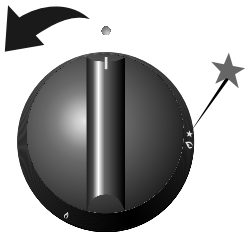
11.1 Antes de Usar la Cocina por la Primeira Vez

- Limpiar la mesa de acero inoxidable, removiendo todos los residuos del adhesivo, conforme el punto Limpieza y Mantenimiento del Manual de Instruciones.
- El aislamiento térmico de la cocina produce, durante los primeros minutos de funcionamiento, humo y olores característicos. Por eso, antes del primer uso, el horno debe ser calentado vacío durante aproximadamente 45 minutos, en la gradación de temperatura máximaa.
- En los modelos con grill, prender el grill por tres minutos.
- En seguida dejar que el horno se enfríe y limpie el fondo del horno con agua tibia.
- Las parrilas deben ser lavadas antes de ser utilizadas por primera vez.

11.2 Botones de Control del Gas

Los botones de encendimiento de los quemadores están localizados en el panel de control.

Botones de control e la cocina	Botones del horno
• Cerrado Máximo Mínimo ★ Encendido Superautomático	Horno pequeño Horno grande



11.3 Encendimiento Super-automático

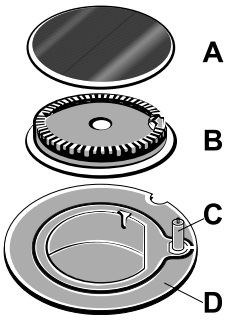
En los modelos con encendimiento super-automático, el encendimiento de los quemadores es hecho a través del accionamiento de los botones de control. Para eso, se debe presionar y girar el botón en el sentido anti-horario para la posición “máximo” y, después que la llama esté prendida, se debe regular la llama. Cuando haya falta de energia eléctrica, se debe aproximar una llama (fósforo prendido), presionar y girar el botón para la posición “máximo”, hasta que el quemador prenda.

11.4 Encendimiento Automático

Para facilitar la ignición, se debe encender el quemador antes de colocar la olla sobre la rejilla. Para encender los quemadores:

- Girar el botón en el sentido anti-horario hasta la posición “máximo” y apretar el botón del encendedor (figura 1).
- En seguida regular la llama conforme se desea.
- Si después de algunos intentos el quemador no prende verificar si las tapas (figura 2A) y los espalhadores (figura 2B) están colocados correctamente.
- Para interrumpir la suministración de gas, girar el botón hasta la posición “cerrado”.
- Cuando haya falta de energía eléctrica, se debe aproximar una llama (fósforo prendido), presionar y girar el botón para la posición “máximo”, hasta que el quemador se prenda.

Figura 1



A - Tapa
B - Espalhador
C - Electrodo
D - Base

Figura 2

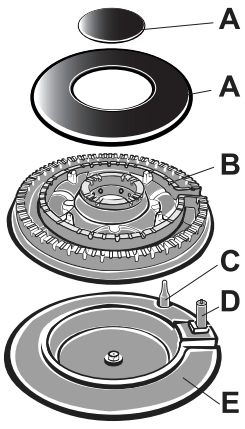


Figura 3

A - Tapa
B - Espalhador
C - Sicurgás
D - Electrodo
E - Base

4.5 Dispositivo de seguridad (Sicurgás) - TB, TX, DX, ETB, ETX y E5

El quemador triple-llama y los demás quemadores de la mesa del modelo **DX** poseen un dispositivo de seguridad (Sicurgás), fig. 3 - C, que apenas deja pasar el gas cuando la llama esté prendida.

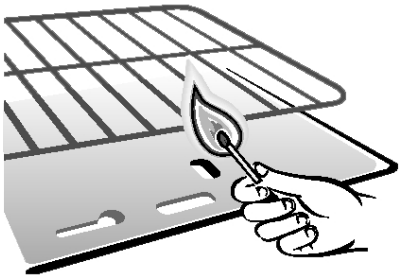
El Sicurgás es un sistema de seguridad que, en los casos de extinción involuntaria de la llama por viento, transborde de líquidos o por accionamiento involuntario de los botones, cierra el pasaje de gas.

Los modelos TB, ETB, ETX y E5 tienen el sistema de seguridad Sicurgás apenas en el quemador triple-llama y en el quemador del horno.

Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

11.6 Encendimiento Super-automático del horno (modelos E4/E5/E6/HL/HLX/TB/TX/DX/ESB/ESX/ETB/ETX)
Para encender el quemador del horno, se debe abrir la puerta del horno, presionar y girar el botón de control del horno para la graduación de temperatura máxima. Después que el quemador esté prendido, se debe mantener el botón presionado por más diez segundos para que la llama permanezca prendida, evitando que el dispositivo de seguridad (Sicurgás) apague la llama.

Cuando haya falta de energía eléctrica, se debe aproximar una llama (fósforo prendido) al orificio de la chapa inferior, presionar y girar el botón para la graduación de temperatura máxima. Después que el quemador esté prendido, se debe mantener el botón presionado por más diez segundos para que la llama permanezca encendida.

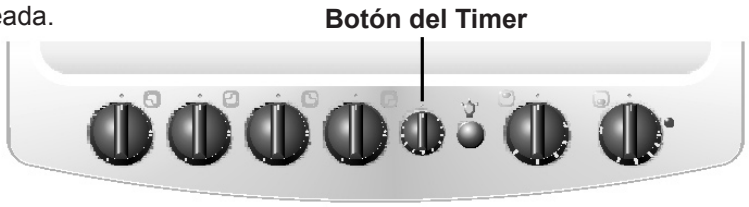


El horno pequeño de los modelos E4, E5, E6, HL, HLX, LX y DX posee un controlador de altura de la llama que aumenta o disminuye de acuerdo con la temperatura del horno y la temperatura seleccionada en el botón.

11.7 Timer Cuenta Minutos (modelos E4/E5/E6/HL/HLX/TB/TX/ESB/ESX/ETB/ETX)
El timer (cuenta minutos) es utilizado para programar el tiempo de cocción de un alimento. El tiempo puede ser programado entre 0 y 60 minutos. Al final del tiempo seleccionado, es emitida una señal sonora.

Este timer no acciona la cocción y no apaga el horno al final del tiempo seleccionado.

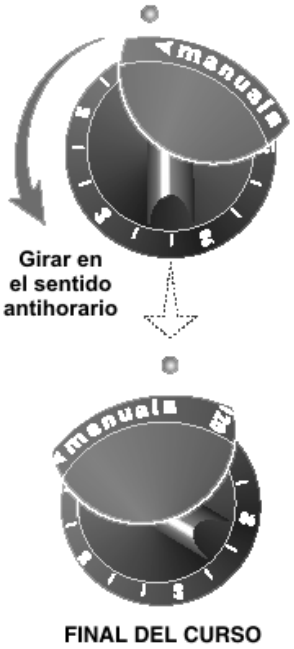
Para activar el timer, se debe girar el botón localizado en el panel de control en el sentido horario, hasta el final de su curso, que coincide com la posición "O" nuevamente. En seguida, girar en el sentido anti-horario hasta la indicación de los números deseada.



11.8 Timer corta-gas (modelo DX)
Para utilizar el timer corta-gas, se debe seleccionar uno de los tres procedimientos a continuación:
1. Para desconectar automáticamente el horno grande:
Seleccionar el tiempo deseado en el intervalo de 0 a 120 minutos. Al final del tiempo seleccionado, será emitida una señal sonora y la llama del horno grande se apagará automáticamente. Para activar el timer, girar el botón en el Panel de Control, primeramente en el sentido horario, hasta el final de su curso coincidiendo con la posición “120”. Enseguida, girar en el sentido antihorario hasta la indicación de los minutos deseados.

2. Usando el horno grande sin controlar el tiempo por el Timer Corta-Gas (manualmente):

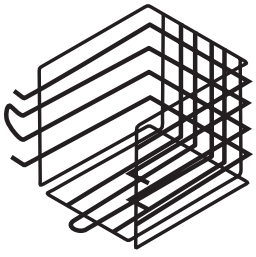
Para utilizar el horno grande sin controlar el tiempo por el timer, el botón debe estar en la posición "manual". Esto se hace girando el botón del timer en el sentido antihorario hasta el final del curso.



FINAL DEL CURSO

3. Usando el Timer Corta-Gas para controlar el tiempo de los quemadores de la mesa y del horno pequeño:

El timer Corta-gas también puede ser utilizado para controlar el tiempo de cocción de otros alimentos que no utilizam el forno grande. En este caso no habrá la función corta-gas, visto que el timer apenas corta el gas del horno grande. Será emitida una señal sonora al término del tiempo. **Este recurso puede ser utilizado mientras que el horno grande no este en uso.**

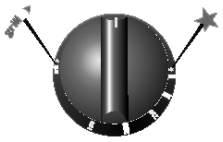


11.9 Cambio del Foco
Para evitar choque eléctrico al cambiar o limpiar el foco, verificar si el cable eléctrico fue desconectado del enchufe.

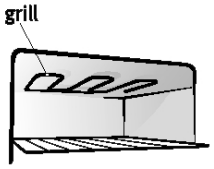
Para retirar el protector del foco, presione las laterales y puje un lado de cada vez hasta desencajar. Para recolocar, proceder de manera inversa.

Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

11.10 Funcionamiento del Grill (modelos E4/E5/E6/HL/HLX/TB/TX/DX/ESB/ESX/ ETB/ETX)



El grill debe ser usado para dorar, emparrillar o gratinar los alimentos.
Para utilizarlo, se debe colocar el alimento sobre la repisa del horno y posicionarla en las guías conforme el tipo de alimento:
• Carnes en fetas y finas deben ser colocadas en la parrila más prójima del grill;
• Carnes asadas arrolladas, aves y otras son colocados sobre la parrila central.



Por motivo de seguridad, el grill y el horno a gas no funcionan simultaneamente: el botón que prende el grill apaga el horno automaticament.
El tiempo de calentamiento del grill es menor que el tiempo de los hornos a gas, por eso se precisa estar atento para no quemar los alimentos o sufrir quemaduras.

11.11 Horno Pequeño (modelos E4/E5/E6/LX/HL/HLX/DX)
El horno pequeño es recomendado para recetas de platos bajos, como pizzas, pastas, carnes, vegetales y suflés. Debe ser dejada una distancia de aproximadamente 4 cm entre los alimentos y las paredes del horno.

Este horno posee un termostato que permite un mayor control de la temperatura. Cuando el horno es prendido, la llama se mantiene alta hasta alcanzar la temperatura deseada (indicada en el botón).

Se precisa tener cuidado para no dañar el termostato, localizado en el fondo del horno, durante la limpieza.

El horno pequeño puede ser utilizado simultaneamente con el horno grande o con el grill.

11.12 Horno Auto-limpiante
El horno posee un revestimiento con esmalte especial de porcelana. Este revestimiento no es tóxico, no libera olores que puedan alterar el sabor de los alimentos y no interfiere en la calidad y en el tiempo de cocción. La combinación de la textura y de los agentes oxidantes del esmalte auxilian en la disipación de la gordura durante todo el tiempo que el horno esté funcionando; asi el proceso de limpieza es continuo y las manchas de gordura son quimicamente deshechas y eliminadas.

12. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

12.1 Limpieza General
• Antes de ejecutar cualquier limpieza o mantenimiento, el cable eléctrico debe ser desconectado del enchufe.La limpieza debe ser hecha con la cocina fría.
• No deben ser utilizados, en ninguna hipótesis, agentes de limpieza como alcohol, querosén, gasolina, tíner, varsol, solventes, detergentes, ácidos, vinagre y productos químicos o abrasivos.
• Para la limpieza de las partes en acero inoxidable, de las esmaltadas, de los vidrios y del panel, se debe utilizar un esponja blanda o un trapo húmedo. No utilizar esponja de acero, polvos abrasivos y substancias corrosivas que puedan rayar estas partes.
• Las velas de encendimiento electrónico de los quemadores deben estar siempre limpias.
• Substancias ácidas o alcalinas, como vinagre, café, leche, agua salada, jugo de tomate, etc., no deben ser dejadas en contacto por mucho tiempo con las superficies esmaltadas.
• La limpieza de los quemadores, tapas y desparramadores debe ser hecha periodicamente con agua tibia y detergente neutro.
• Antes de recolocarlos en la cocina, deben estar limpios y secos.
• Alimentos sólidos o líquidos no deben caer dentro del quemador, para que la llama no sea desregulada y para evitar atascamientos.

12.2 Cuidados con el Horno Auto-limpiante
Si llega a ocurrir una gran concentración de gordura en las paredes internas del horno con revestimiento autolimpiante devido al derrame directo de aceite, debe ser hecha una limpieza manual, conforme sigue:
1. Retirar las repisas y calentar el horno en la graduación de llama alta, por aproximadamente tres minutos, para ablandar los residuos de gordura. Después de ese periodo, apagar el horno.
Antes de iniciar la limpieza se precisa tener seguridad de que la temperatura del horno es soportable, para evitar quemaduras. Remover el exceso de gordura con un trapo húmedo.
2. Con una esponja blanda mojada en agua y amoníaco(una parte de amoníaco para tres de agua), ablandar los residuos de gordura.
3. Enjuagar el horno, presionando una esponja mojada en agua fría.
4. Secar muy bien el horno com un trapo suave.
5. Se aconseja prender el horno por diez minutos, en la posición “máximo”, para el secaje interno.

Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

12.3 Limpieza de la mesa
En casos de reclamación sobre mesa manchada, se debe oriental el Consumidor sobre los procedimientos adecuados para la limpieza, conforme descripto a continuación:

12.3.1 Limpieza Inicial
Antes del primero uso de la cocina se debe limpiar la mesa con agua, jabón neutro y esponja o paño hueco. Después de la limpieza, se debe secar con paño hueco seco. Esta limpieza inicial es mucho importante para retirar todos los residuos de pega del "liner" de la mesa (plástico protector azul).

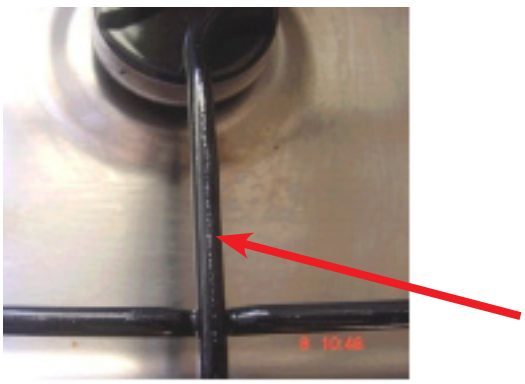
12.3.2 Limpieza Periódica
Después del uso de la cocina la mesa debe ser limpiada con agua, jabón neutro y esponja o paño hueco. Después de la limpieza, dse debe secar con paño hueco seco. Esta limpieza es importante para evitar la formación de manchas debido a derramamentos de agua, salsas, leche, aceite, etc., que pueden evaporarse, dejar manchas o incrustar en la superficie del acero inoxidable, hacendo con que la limpieza sea posible solamente con productos de limpieza específicos.

12.3.3 Limpieza Correctiva
Esta limpieza es recomendada solmente para los casos donde la limpieza periódica no haya sido eficaz y las manchas no puden ser removidas solo a través del procedimiento de manutención preventiva. En este caso se debe utilizar productos de limpieza específicos para acero inoxidable como el Lavinox Plus (fabricante Lavinox Produtos de Limpeza Ltda.), disponible comprar a través del código 80021694).

➔ PROCEDIMIENTO
1. Siga las recomendaciones del embalaje del producto.
2. Aplique el producto con paño o esponja suave.
3. Durante el proceso de limpieza haga movimientos en la dirección del cepillamiento del acero inoxidable.
4. Remueva el producto después de la limpieza con un paño limpio.
5. Haga la limpieza con agua, jabón neutro y esponja o paño hueco.
6. Seque con un paño limpio y seco.

➔ OBSERVACIONES:
1. No se debe aplicar los productos de limpieza en otras partes de la cocina que no sea la mesa (ex: manijas, botones, vidrios, etc).
2. Este procedimiento es válido solamente para la limpieza de mesas de cocinas y no debe se hecho en ningún otro producto Electrolux.
3. Estes productos debenm ser usados eventualmente y solamente en casos de manchas no removidas por la Limpieza Periódica.
4. **NO** utilice esponja de acero o abrasivas.

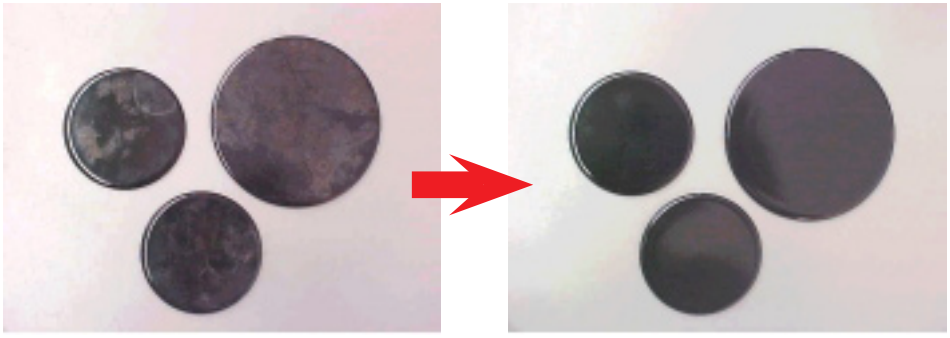
12.4 Limpieza de las rejillas
En las rejillas de la mesa es normal el surgimiento de marcas blancas o plateadas que parecen ralladuras. Estas marcas acontecen debido al residuo del metal del fondo de ollas que se acumula en las rejillas. Para la limpieza de estes residuos en las rejillas es recomendable utilizar una esponja poco abrasiva (utilizada para superficie antiaderente) y jabón neutro.



Marca del residuo de metal dejado por el fondo de las ollas

Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

12.5 Limpieza de la tapa del espalhador
Para las tapas de los espalhadores es recomendable hacer la limpieza con agua, jabón neutro y una esponja poco abrasiva.



ANTES – Tapas manchadas

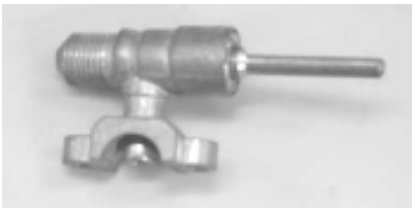
DESPUÉS - Tapas después de la limpieza

13. PRINCIPALES COMPONENTES DE LA COCINA

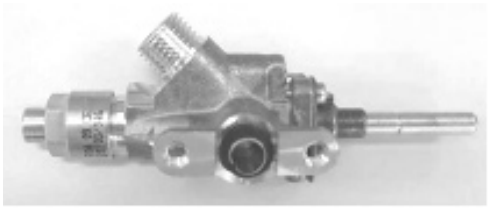
13.1 Rampa (tubo de distribución)
En tubo de acero cincado, conduce el gas para los registros, distribuyéndolo de manera uniforme.

13.2 Registro
Conectado al tubo de distribución, permite el regulaje del pasaje de gas, de modo a obtener una llama alta o baja, conforme la necesidad.

Registro mesa en liga Zamac (Al Zn)



Registro horno en latón (Cu Zn)



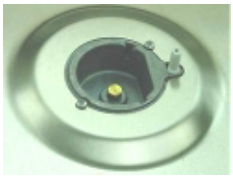
1.3 Tubos de alimentación
Conducen el gas de los registros hasta los quemadores.

13.4 Inyectores
Ligados a la base del quemador, estrangulan el pasaje del gas, deslocando el aire en el sentido del flujo. El inyector es responsable por el pasaje máximo del gas.

Inyectores en latón (Cu Zn)

13.5 Tapa del espalhador
Pieza en acero esmaltado que distribuye uniformemente la llama en el quemador.

13.6 Espalhador
Pieza en aleación de aluminio Pyral, resistente a altas temperaturas,que distribuye uniformemente la llama del quemador.



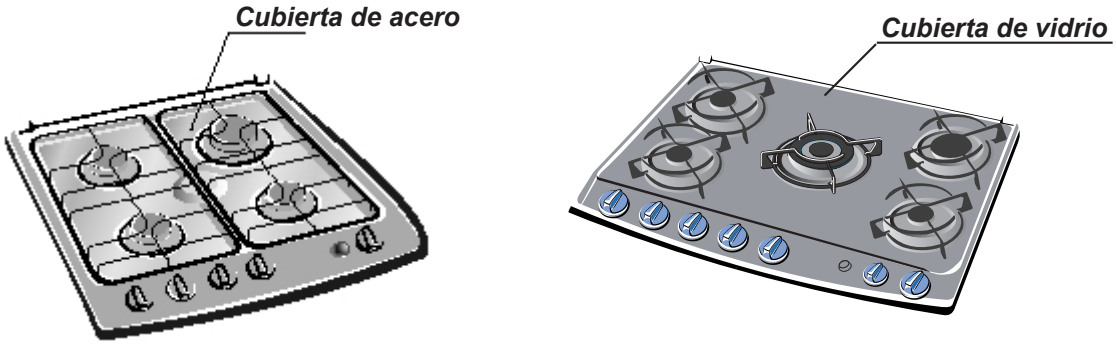
13.7 Base del quemador de la mesa
Pieza en aluminio inyectado que conduce la mezcla de gas y oxígeno hasta el espalhador.

13.8 Quemador del horno
Pieza en acero aluminizado, responsable por la distribución uniforme de la llama en el horno

Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

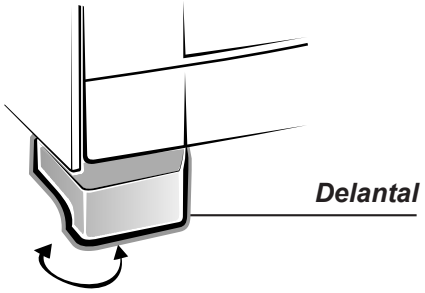
13.9 Cubierta de acero inoxidable o vidrio

La cubierta posee un dibujo inédito integrándose al panel. Además de la función estética, soporta las rejillas y quemadores, y contiene el derramamiento de líquidos (mínimo de 150ml por quemador).



13.10 Patas niveladoras (excepto en los modelos para empotrar)

Es importante el correcto nivelamiento del producto, para dar estabilidad a la cocina y evitar accidentes. El delantal en plástico de ingeniería (poliéster PBT) hace la terminación de las patas niveladoras delanteras.



13.11 Cable eléctrico

El cable eléctrico,aprovado por INMETRO, obedece la norma brasileña NBR 14897 (o cuando compulsorio a la norma del país en cuestión). El cable eléctrico no debe cruzar el panel trasero y no debe quedarse en contacto con las partes calientes de la cocina. En los modelos **E4, E5, E6, HL, HLX, TB, TX** y **DX** que poseen grill eléctrico, el cable eléctrico posee un enchufe de tres terminales, siendo uno de aterramiento.

Modelos ESB, ESX, ETB, ETX, E4, E5, E6, HL, HLX, TB, TX y DX

Modelos SE, SL, ST, SX y LX

13.12 Red eléctrica

Sirve para interconectar los componentes eléctricos del producto.

1.13 Foco

Los productos son bivolt*, pero el foco que acompaña el producto es de 127V, quedándose el Consumidor responsable por adquirir un foco en la tensión de 220V, exclusivamente en el caso de usar el producto en 220V. La potencia recomendada es de 40W (o 60W en el modelo DX).

Observación:
Algunos modelos salen de fábrica sin el foco. En esecaso, el Consumidor es reponsable por adqurirlo.

Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

13.14 Usina

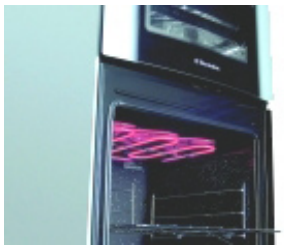
Tiene la finalidad de prender los quemadores a través de la generación de una una chispa (chispeamiento). La usina es bivolt, recibe energía en corriente alternada y la transforma en tensión alternada de 11.500V(11,5kV) y frecuencia de 2,5 a 6 Hz (cuando alimentada por 127V).

- ***La usina utilizada con Gas Natural posee mayor capacidad energética.***
- ***En el encendimiento del horno,la puerta debe ser mantenida abierta en el momento del accionamiento de la chispa.***

13.15 Grill Eléctrico (modelos ESB, ESX, ETB, ETX, E4, E5, E6, HL, HLX, TB, TX y DX)

Es una resistencia eléctrica de 1.300W, utilizada para dorar,emparrillar o gratinar los alimentos.

Por motivos de seguridad, el grill y el horno a gas no funcionan simultaneamente(el botón que prende el grill desliga el horno).



14. HERRAMIENTAS

- Destornillador
- Destornillador Phillips
- Llaves de tubo de 10, 13, 22, 24 y 26 mm
- Llaves de tubo 7 mm y 1/4"
- Remachadora manual
- Agujereadora portátil

15. DESMONTAJE DE LOS PRINCIPALES COMPONENTES

Obs.: Desmonte el producto solamente después de certificarse que la cocina no está caliente y que el enchufe está desligado del enchufe de la red eléctrica.

15.1 Retirada de la tapa balanceada

- Levante la tapa hasta que ella quede en la posición vertical (90º)en relación a la mesa;
- Remueva la tapa, levantándola hacia arriba, desencajándola de sus soportes.

15.2 Retirada del resorte de la tapa balanceada

- Remueva la tapa balanceada;
- Levante lateralmente el conjunto del resorte de la tapa.

Obs: Verifique la identificación del conjunto del resorte, derecho e izquierdo.

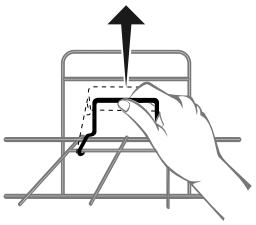
15.3 Retirada de los botones

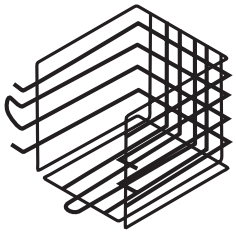
- Levante los botones de la mesa;
- Tenga cuidado para no perder la traba del botón.

Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

15.4 Retirada de las parrilas del horno
• Abra la puerta del horno;
• Levante la parrila y retírela hacia afuera.

15.5 Retirada de las parrilas auto-deslizantes del horno (modelos ESB, ESX, ETB, ETX, E4, E5, E6, HL, HLX, SX y DX)
• Abra la puerta del horno;
• Suelte las trabas de las parrilas fijadas en el vidrio interno;
• Levante la traba de la parrila superior y retírela hacia afuera;
• Retire la parrila inferior.





15.6 Retirada del foco
Para retirar el protector del foco, presione las laterales y puje un lado de cada vez hasta desencajar. Para recolocar, proceder de manera inversa.

15.7 Retirada del burlete del horno
• Abra la puerta del horno;
• Empuje el burlete de junta hacia abajo, hasta desencajar las trabas inferiores (figura a);
• Estire lateralmente la goma de junta hasta que suelte las trabas laterales (figura b).

Figura a

Figura b

15.8 Retirada del vidrio interno de la puerta del horno
• Abra la puerta del horno;
• Gire los pinos de la traba de vidrio (figura a) y vaya retirándolos hasta el final de su curso (figura b);
• Desencaje el vidrio interno y retírelo empujándolo hacia arriba (fig. c).

Figura a

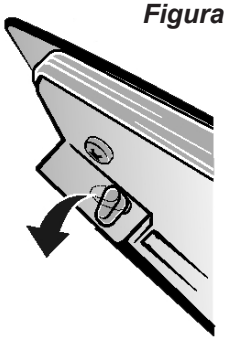


Figura b

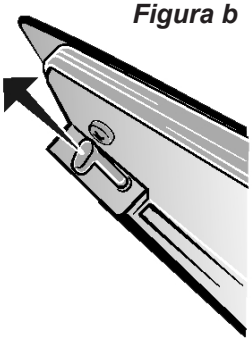
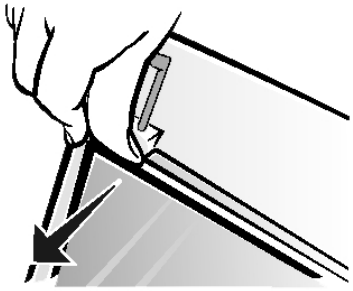


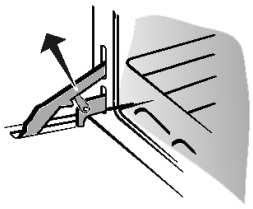
Figura c



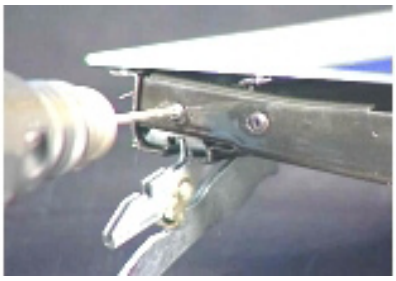
15.9 Retirada de la manija de la puerta del horno
• Abra la puerta del horno;
• Remueva los dos tornillos del panel interno de la puerta;
• Retire el panel interno de la puerta;
• Remueva los tornillos que fijan la manija;
• Remueva la manija con cuidado, para que no suelte los espaciadores.

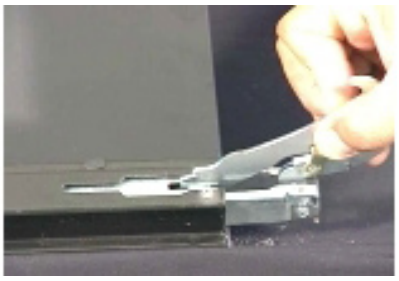
Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

15.10 Retirada de la puerta del horno
• Abra la puerta del horno;
• Gire la traba en dirección a la bisagra y trávela;
• Cierre lentamente la puerta y retírela hacia arriba.



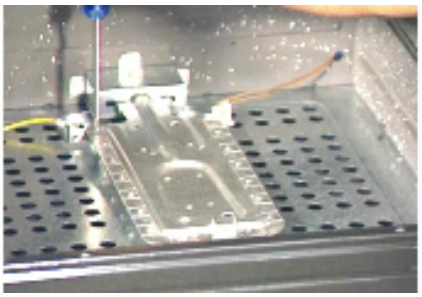
15.11 Retirada/Cambio de las bisagras de la puerta del horno
• Retire la puerta;
• Con una agujereadora portatil, remueva los remaches que fijan la bisagra de la puerta y el soporte inferior;
• Empuje la bisagra hacia abajo.





OBS.: Después de instalar la puerta, certifíquese de que la traba de seguridad esté agachada.

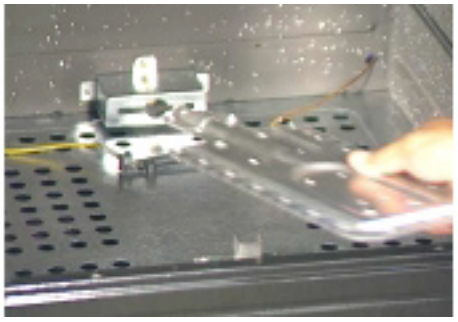
15.12 Retirada del piso mobil del horno
• Abra la puerta del horno;
• Remueva los dos tornillos Philips frontales;
• Levante y empuje el piso mobil hacia adelante.



15.13 Retirada del quemador del horno principal
• Retire el piso mobil del horno;
• Retire los dos tornillos frontales del quemador;
• Suelte el soporte de la vela de ignición;
• Con una llave fija de 10mm, suelte el termopar (sicurgás) del horno;
• Traiga hacia adelante el quemador del horno.

15.14 Retirada del quemador del horno pequeño
• Retire el piso mobil del horno;
• Retire el tornillo frontal del soporte del quemador;
• Suelte el soporte de la vela de ignición;
• Con una llave fija de 10mm, suelte el termopar(sicurgás) del horno;
• Traiga hacia adelante el quemador del horno.

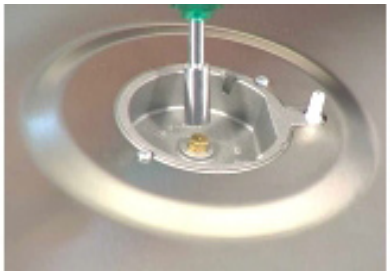
3.15 Retirada de los inyectores del horno
• Remueva el quemador del horno;
• Con una llave de tubo 7mm, retire el inyector del horno.



Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

15.16 Retirada de los inyectores de la mesa

• Retire las tapas de los desparramadores;
• Retire los desparramadores;
• Con una llave tubo 7mm, retire los inyectores de la mesa.



15.17 Retirada de las laterales (excepto en los modelos ESB, ESX, ETB, ETX)

• Abra la puerta del horno y de la estufa;
• Remueva los tornillos del perfil lateral;
• Remueva los tornillos de la parte trasera de las laterales;
• Remueva las laterales.

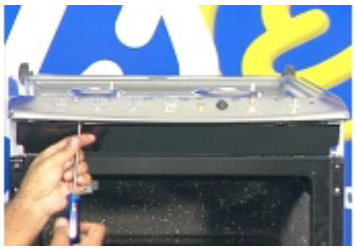
OBS.: En los modelos para empotrar (56ESB, 56ESX, 76ETB, 76ETX) las laterales son fijadas con remaches. Para retirarlos utilice una taladradora.

15.18 Remoción del Panel Trasero

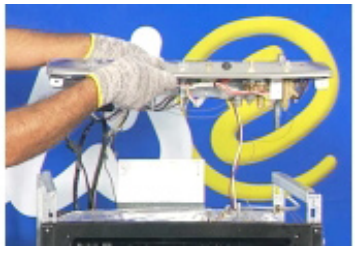
• Con una llave tubo de ¼", retire los tornillos que fijan el panel trasero;
• Desencaje el cable eléctrico del panel trasero.

15.19 Retirada del conjunto mesa completo

• Retire el panel trasero;
• Desconecte la red eléctrica de la lámpara;
• Desconecte los terminales de ignición de los horn;
• Remueva los dos tornillos del arremate de la puerta;



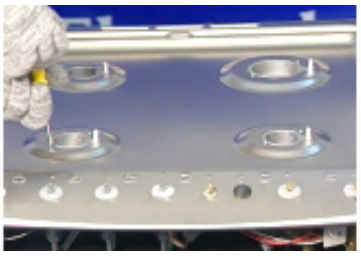
• Desconecte los tubos que alimentan los hornos;
• Levante parcialmente la mesa y desconecte el termostato del horno superior;
• Levante la mesa y remuévala.



Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

15.20 Retirada de la mesa de acero inoxidable

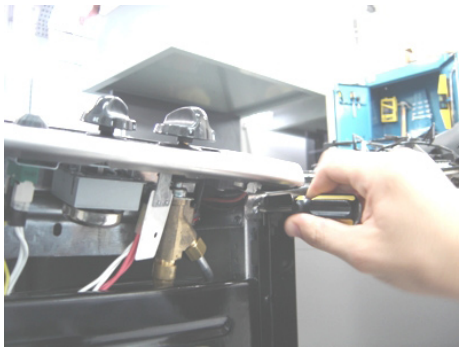
• Remueva el conjunto de mesa completa y colóquela sobre una mesa;
• Retire los tornillos que fijan la mesa al conjunto rampa y quemadores.



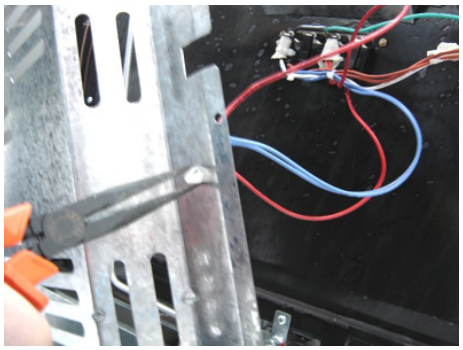
15.21 Retirada de la cubierta de vidrio

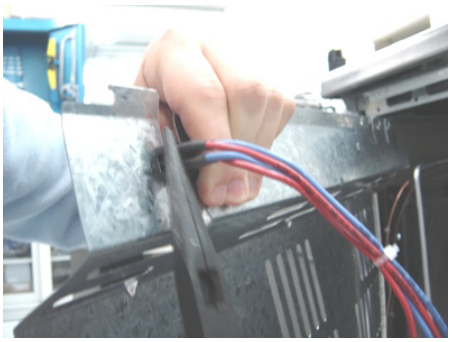
• Retire todos los componentes de la cubierta (rejillas, quemadores, tapa de vidrio).
• Abra la puerta del horno para tener acceso a los 3 tornillos del remate de la cubierta.

• Retire los 2 tornillos que fijan la parte frontal la cubierta.
• Retire los tornillos que fijan la tapa trasera.



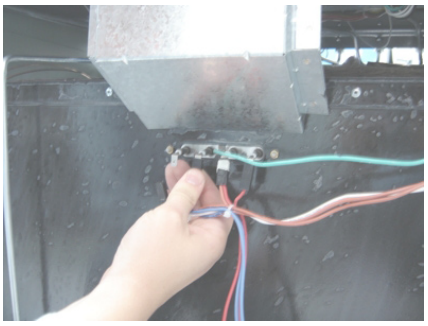
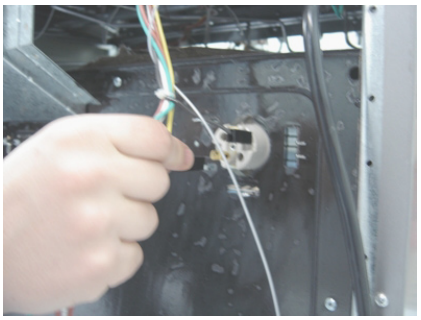
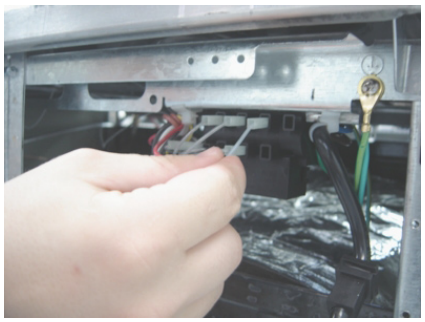
• Usando un alicate, suelte la presilla de fijación de la red eléctrica del grill y de la llave selectora de tensión.



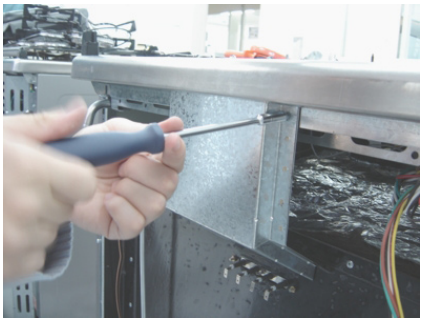


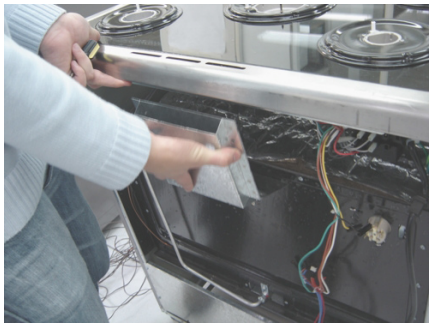
Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

• Deshaga las conexiones eléctricas del gril, del soquete del foco y del ignitor del horno.

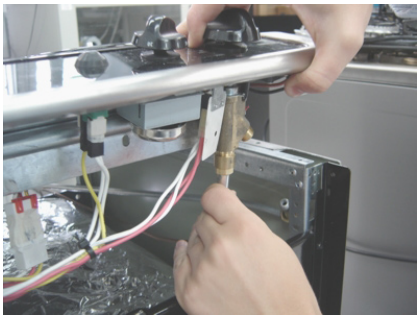
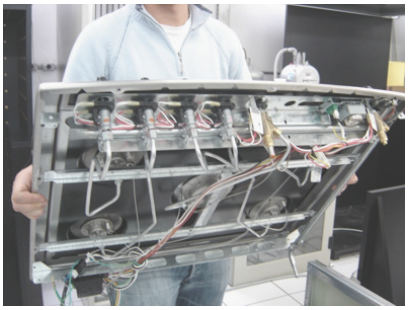




• Retire los 4 tornillos que fijan la chimenea.
• Retire los 2 tornillos que fijan la parte trasera de la cubierta. Levante la cubierta para desencajar la chimenea.



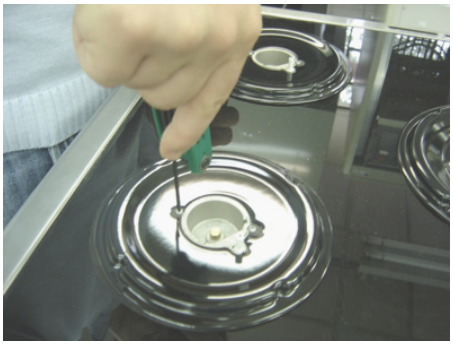


• Con una llave de boca 16, desconecte el tubo del horno y retire el termopar. La cubierta quedará suelta.

15.22 Retirada de la base del quemador en el modelo con cubierta de vidrio

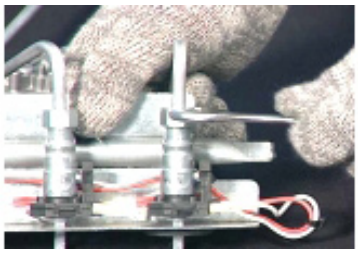
• Con una llave Torx 10, retire los tornillos que fijan la base del quemador en al cubierta.
• Retire el remate del quemador y el burlete del remate.

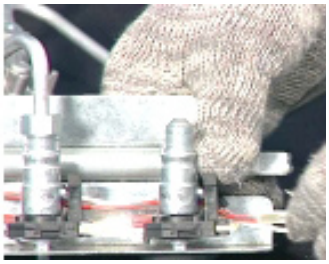


Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

• Observe que el burlete debe estar centralizado, pues él tiene solo una posición correcta de encaje.

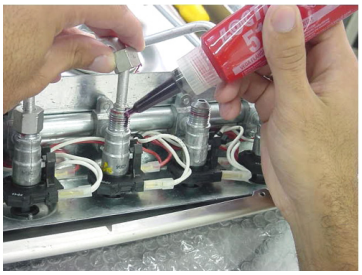
15.23 Retirada de los registros
• Retire el conjunto de mesa completa;
• Suelte los tornillos que fijan el registro a la rampa;
• Desconecte la red eléctrica de los microinterruptores;
• Retire el registro con el micro-interruptor;
• Remueva el micro-interruptor del registro.





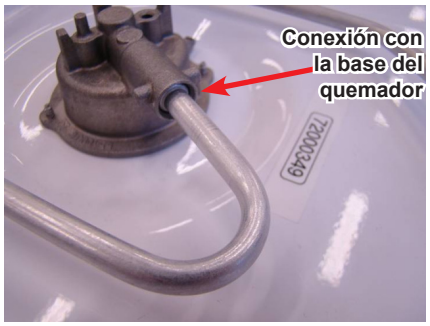
En los registros Zamak, usados en cubiertas y hornos, aplique el **Veda Brida Loctite** (código **68190279**) en los tres primeros hilos de rosca de los registros de las conexiones con los tubos de alimentación de los quemadores (figura al lado).

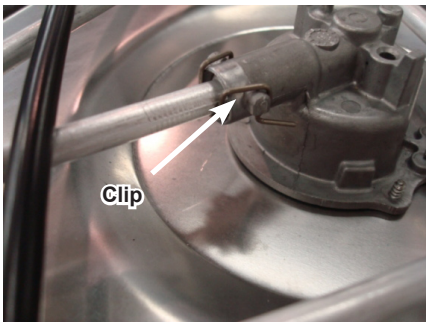
Atención: Es prohibida la utilización de cinta " veda-roscas". En los registros de latón, usados em cubiertas y hornos no es necesario utilizar el Veda Brida Loctite.



Aplicación del veda brida

Observación: en algunos modelos la fijación de los tubos es hecha a traves de clips, tanto en la conexión con la base del quemador como en la conexión con el registro (Figuras abajo).



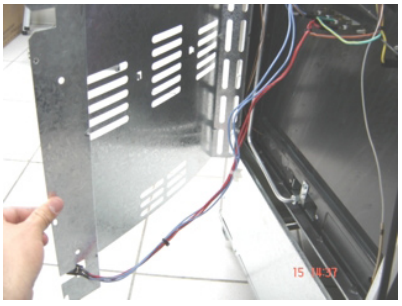
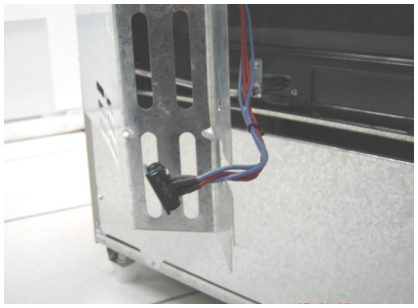


15.24 Retirada del delantal (excepto en los modelos ESB, ESX, ETB, ETX)
• Remueva las rejillas de la mesa y los quemadores;
• Cierre la tapa de la mesa o retírela si es balan;
• Acueste la cocina lateralmente;
• Retire los tornillos Philips de los delantales;
• Desencaje los delantales, removiéndolos hacia adelante.

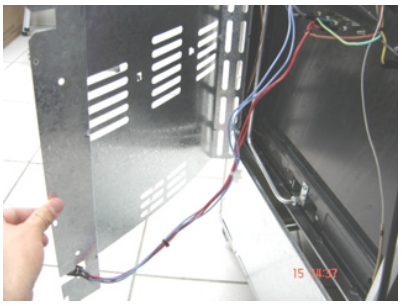
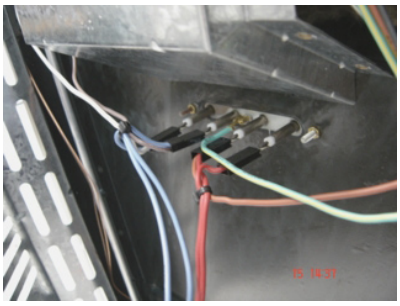
15.25 Retirada de las patas (excepto en los modelos ESB, ESX, ETB, ETX)
• Retire los delantales;
• Remueva los pinos trabas de las patas niveladores.

Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

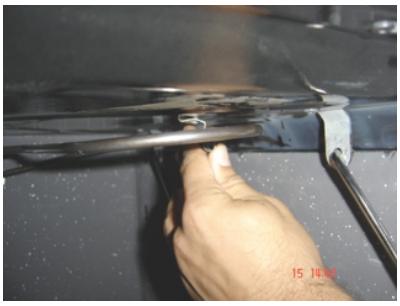
15.26 Retirada de la lave selectora de tensión (modelos ESB, ESX, ETB, ETX, HL, TB, TX, DB, DX, DXG)
• Con una llave canón 1/4", retire los 4 tornillos que fijan el lado derecho de la tapa trasera;
• Presione las trabas de la llave selectora para despegarla de la tapa trasera.

15.27 Retirada del grill eléctrico (modelos E4, E5, E6, ESB, ESX, ETB, ETX, HL, HLX, TB, TX, DB, DX, DXG)
• Con una llave canón 1/4", retire los 4 tornillos que fijan el lado derecho de la tapa trasera;
• Desahaga las ligaciones eléctricas del grill;

• Por la parte interna del horno, suelte los 2 tornillos que fijan el grill en la parte interna del horno.
• Desencaje el grill de los soportes superiores.



15.28 RETIRADA/DESMONTAJE DE LA PUERTA DEL MODELO 56S4 GW

- Abra todo la puerta del horno, desencaje la parrilla de la puerta y levante la presilla de la bisagra de la puerta hasta que ella enganche en la rasgarura de la asta de la bisagra.
- Sujete la puerta por las laterales y ciérrela despaciadamente hasta una cierta resistencia. Después sujete la puerta para soltar el encaje de la bisagra del gabinete de la cocina y retire la puerta.
- Para reinstalar la puerta, haga los mismos procedimientos en orden inverso, tenendo cuidado para que el encaje de la bisagra sea colocado correctamente.

Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

- Para desmontar el vidrio interno de la puerta, gire la presilla y retire el vidrio.
- Para sustituir las guarniciones del vidrio interno, basta desencajarlas de la puerta.

- Para separar el vidrio externo de la estructura de la puerta y sustituir la manija, con una llave Torx T25, retire los dos tornillos que fijan la manija.

- Desencaje la guarnición de la manija.
- Entre el vidrio y la estructura de la puerta está el casquillo de la manija.

- Durante el montaje de la puerta, verifique el correcto posicionamiento del casquillo de la manija.

Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

16. PRUEBA DE COMPONENTES

16.1 Prueba de la resistencia

Con un multímetro digital, medir la resistencia del grill:

	127V	220V
Resistencia del Grill	11Ω	37Ω

➔ Para el grill 127V la resistencia debe ser 11Ω.

➔ Para el grill 220V la resistencia debe ser 37Ω.

➔ Para el grill bivolt la resistencia debe estar entre 23 y 23,4Ω.

Nota: El grill bivolt es compuesto por dos resistencias. En 127V estas resistencias están en paralelo mientras en 220V ellas están en serie.

16.2 Prueba de la llave de tensión

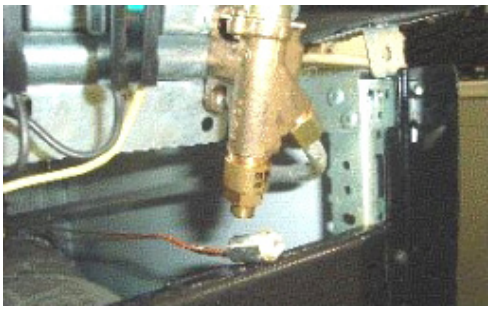
Para hacer la verificación del funcionamiento de la llave selectora, siga las ligaciones eléctricas del producto de acuerdo al diagrama eléctrico, tanto para la tensión de 127V como para la tensión de 220V.

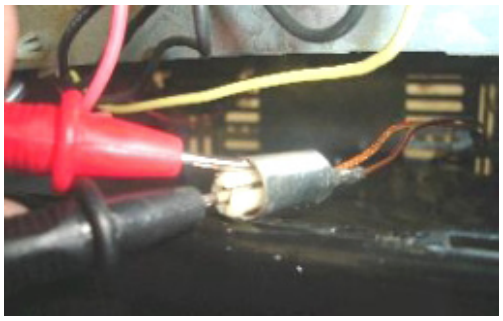
16.3 Prueba del termopar

Para probar el termopar, utilice um multímetro en la escala de [mV] (milivolt), en tensión continua [Vcc].

➔ Quite el remate de la cubierta y desconecte el termopar del registro.

➔ Insira las pontas del multímetro en el conector del termopar: una ponta en el centro de la conexión del cable y la otra entre la conexión de plástico y la capa metálica, manteniendo el contacto con la capa (tierra).





➔ Prenda el multímetro en la escala de [mV] (milivolts) en tensión Contínua [Vcc].

➔ Prenda el respectivo quemador y mantenga el registro presionado para que la llama no se apague. El display del multímetro hará la lectura de la tensión. Los valores correctos de medición deven estar entre ***8 y 60 mV (milivolts)***.

16.4 Presión de gas

- Retire la rejilla, la tapa y el desparramador de uno de los quemadores de la mesa.
- Con un manómetro adaptado al inyector de la mesa, medir las presiones estática y dinámica de gas.

➔ **Estática**

Con la cocina desligada del enchufe y el manómetro adaptado al inyector del quemador de la mesa, abra el registro de gas y verifique el valor de la presión.

➔ **Dinámica:**

Mida la presión de gas del quemador en teste, después prenda todos los demas quemadores.

Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

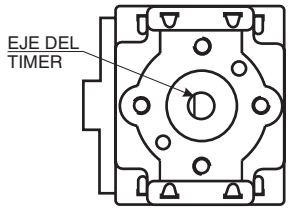
Los valores deben estar dentro de la tabla abajo:

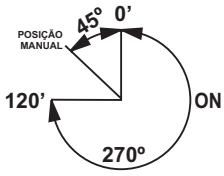
	GLP		GN	
	Mínima	Máxima	Mínima	Máxima
mmCA (columna de agua)	200	350	150	250
Pulgada de CA (columna de agua)	8	13	6	10
kPa	1,96	3,43	1,47	2,45
mBar	20	35	15	25

Si los valores están fuera de los especificados arriba, oriente el consumidor a corregir la instalación de gas o contactar la compañía distribuidora de gas en el caso de Gas Natural.

16.4 Timer Corta-Gás (modelos 76DB y 76DX)

Con un multímetro, mida la continuidad entre los terminales del timer. En la posición "manual", debe presentar continuidad.

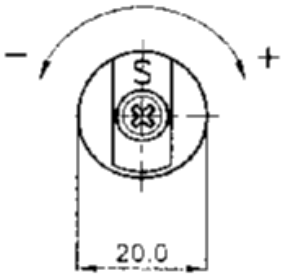


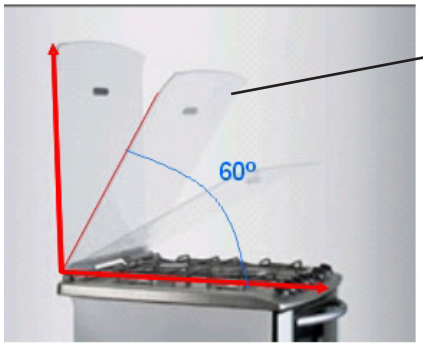


CURSO DEL EJE

16.5 Ajuste de la bisagra de la tapa balanceada

Para hacer el ajuste de la bisagra de la tapa balanceada, manténgala abierta en un ángulo de hasta 60º con la mesa, gire el tornillo de la bisagra (figura abajo).





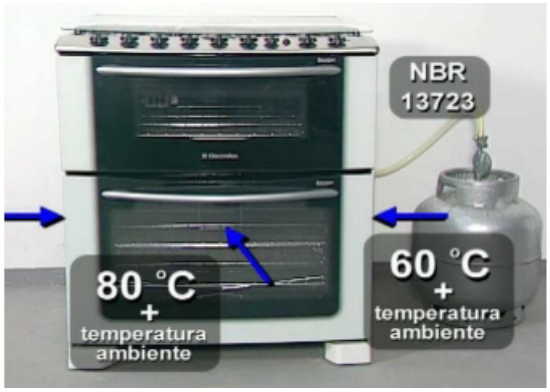
La tapa debe
parar en este ángulo

16.6 Temperatura

De acuerdo con la Norma EN30-1 las piezas dela cocina pueden alcanzar temperaturas diferentes. Basicamente, las piezas más accesibles, como botones, panel y lateral pueden alcanzar hasta 60º C arriba de la temperatura ambiente, y otras, como el vidrio de la puerta del horno, hasta 80º C arriba de la temperatura ambiente. La manija puede alcanzar 35º C arriba de la temperatura ambiente.

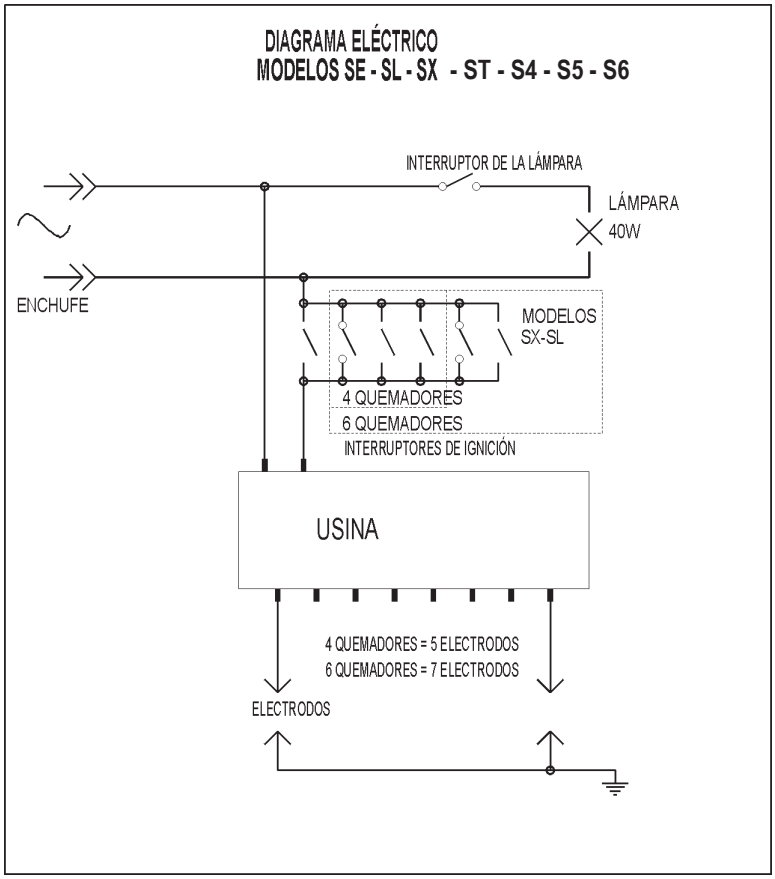
Procedimiento para medir las temperaturas:

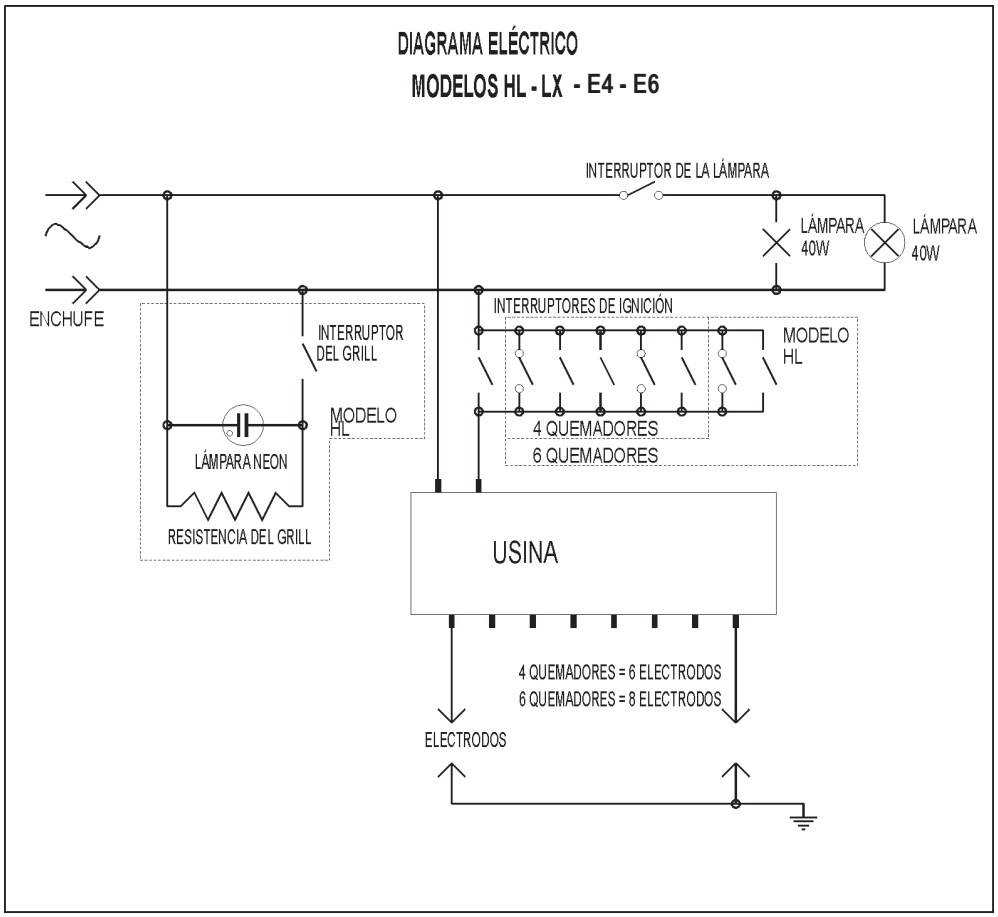
Para hacer las mediciones de temperatura, es necesario ligar el horno (en los modelos con dos hornos es necesario ligar los dos), ajustar en la temperatura 200ºC y dejar calentando por 60 minutos.



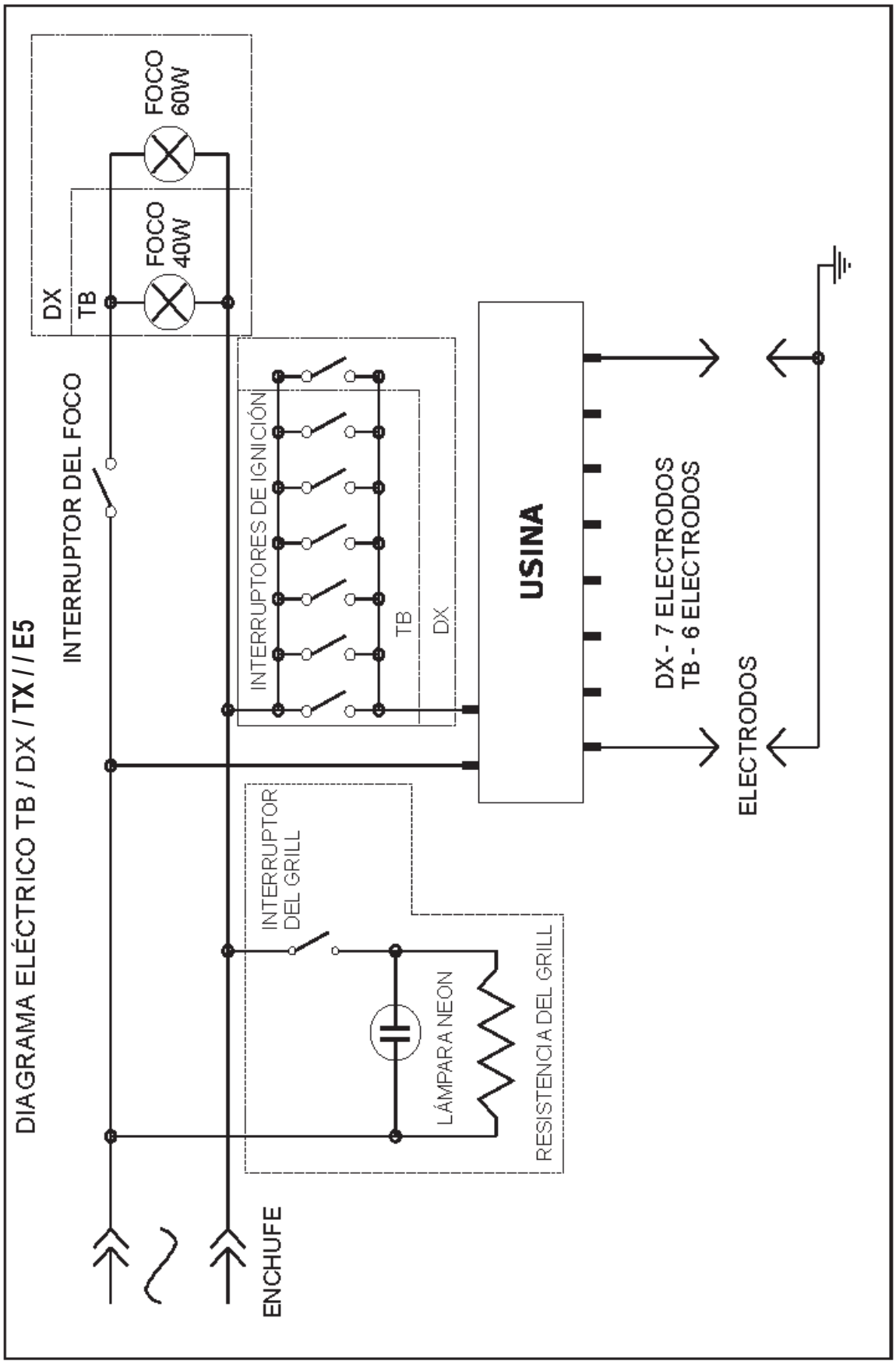
Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

17. DIAGRAMAS ELÉCTRICOS



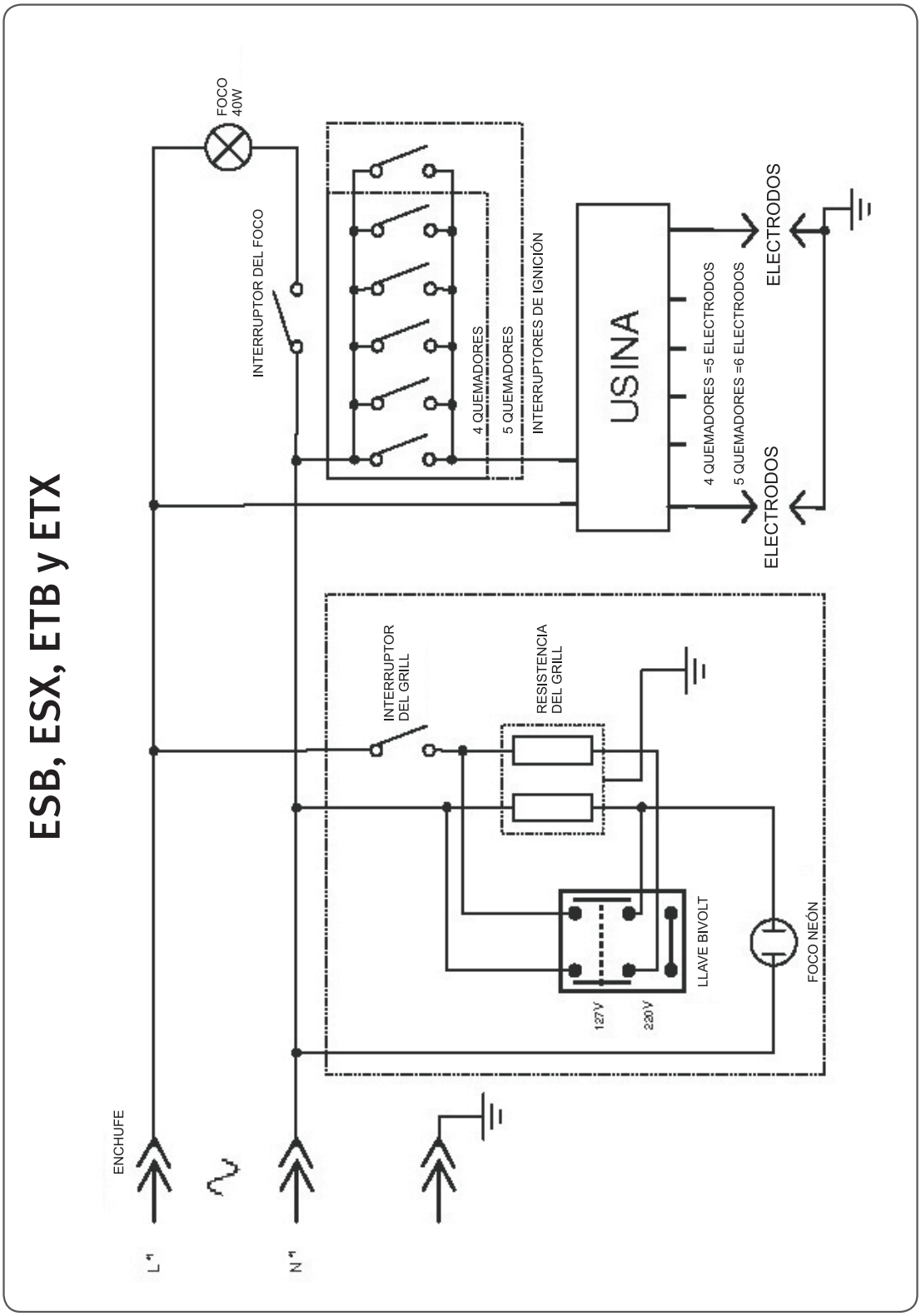


Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.



Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

ESB, ESX, ETB y ETX



Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

18. DIAGNÓSTICO DE POSIBLES DEFECTOS Y SOLUCIONES

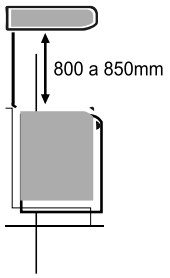
No Conformidad	Posible causa	Acción Correctiva
Llama del horno no se mantiene encendida.	- Consumidor, no mantiene la válvula presionada de 5 a 10 segundos. - Sicurgás mal posicionado. - Llama enciende parcialmente. - Sicurgás suelto en la conexión con el registro.	- Orientar el Consumidor sobre el funcionamiento del Sicurgás de los hornos. - Verificar el posicionamiento del sensor Sicurgás. - Verificar la presión del gas o si el quemador no está obstruido. - Verificar la conexión del Sicurgás con el registro del horno.
Llama del horno no enciende	- Electrodo mal posicionado. - Electrodo desconectado.	- Verificar el posicionamiento del electrodo del horno. Si necesario, ajústelo. - Verificar la conexión eléctrica del electrodo.
Llama de la mesa no enciende	- Disyuntor apagado o falta de energía. - Electrodo roto. - Usina con falla.	- Verificar si hay tensión en el enchufe. - Verificar el electrodo. - Sustituir la usina.
Botones de los registros del horno sueltos	- Consumidor piensa que los botones de los hornos están sueltos.	- Informar al Consumidor que los botones del horno no poseen interferencia mecánica, pues, al contrario de los registros de la mesa, ellos tienen el Sicurgás.
Llama amarillenta provocando hollín	- Carga de la bombona al final. - Inyector fuera de las especificaciones. - Suciedad sobre el inyector.	- Sustituir la bombona. - Cambiar el inyector por otro con la medida correcta. - Limpiar los inyectores. Si no se resuelve, sustituirlos.
Llama soplando	- Exceso de presión en el regulador de presión.	- Verificar la validad del regulador de presión. Si llega a estar alterado, oriente al Consumidor para sustituirlo.
Llama se apaga al colocarla en el mínimo	- Baja presión de gas.	- Medir la presión del gas y verificar la validad del regulador de presión
Escape de gas	- Registro con malo aislamiento. - Escape en la manguera plástica. - Escape en el regulador de presión. - Escape en la bombona. - Escape en el registro de gas.	- Sustituir el registro. - Aflojar las abrazaderas y reapretarlas, - Reapretar las conexiones o sustituir el regulador. - Verificar si la bombona tiene el anillo de aislamiento de goma. Si no tiene, cambiar la bombona. - Rehacer las conexiones y verificar si la la pérdida fue eliminada.
Calentamiento de los botones	- Instalación irregular de la cocina, sin respectar las distancias mínimas. - Falla en el aislamiento de la puerta del horno.	- Orientar sobre la correcta instalación del producto. - Verificar el burlete. En caso de defecto, reposicionar o sustituir el burlete.
Foco del horno no enciende	- Foco quemado. - Interruptor con mal contacto. - Hilo desconectado en el soquete. - Foco mal rosqueado.	- Sustituir el foco. - Sustituir el interruptor. - Reconectar los hilos. - Rosquear el foco.
Huída de la chispa- al cuerpo de la cocina	- Aislador del electrodo damnificado.	- Cambiar el electrodo.
No genera chispa	- Electrodo con suciedad. - Interruptor de ignición damnificado. - Terminal suelto.	- Limpiar el electrodo. - Cambiar el interruptor. - Reconectar el terminal.
Chispa irregular (inconstante)	- Mal contacto en el tierra de la usina.	- Reapretar la usina y verificar las conexiones.
Termostato no estabiliza la temperatura del horno pequeño	- Bulbo del termostato damnificado.	- Sustituir el termostato.
Cortocircuito en la usina	- Exceso de grasa en la usina.	- Sustituir la usina.
Oxidación	- Proceso de fabricación. - Limpieza.	- Sustituir la pieza con defecto. - Sustituir la pieza y orientar el Consumidor sobre la limpieza del producto.

Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

No Conformidad	Posible Causa	Acción Correctiva
Asa Irregularmente/ quema más de un lado de que el otro	- La cocina está instalada en local con corrientes de aire.	- Recomendar al Consumidor que evite estas corrientes de aire cerrando puertas y ventanas cercanas.
	- La cocina está instalada con una de las laterales encostada en una pared o mueble.	- Recomendar el alejamiento mínimo de 3cm.
	- La cocina está desnivelada.	- Recomendar el ajuste de las patas niveladoras para que la cocina se quede totalmente apoyada sobre las patas y con la misma altura, evitando que el lado izquierdo o derecho se quede más alto o que la parte delantera o trasera se quede más alta.
	- El regulador de presión está fuera del plazo de validad.	- Recomendar el cambio del regulador de presión.
	- No ha sido hecho el precalentamiento.	- Recomendar al Consumidor que haga el precalentamiento del horno en la temperatura máxima durante 15 minutos antes de poner el alimento. Poner el alimento después, mantener en la temperatura máxima por más 5 minutos y luego seleccionar la temperatura conforme la receta.
	- Se abre la puerta del horno con frecuencia para verificar los alimentos.	- Recomendar al Consumidor que evite la abertura de la puerta del horno. Verificar a través de la puerta de vidrio encendiendo el foco.
	- El utensilio para asar no tiene el tamaño adecuado haciendo disminuir la circulación de aire dentro del horno.	- Recomendar la utilización de utensilios que dejen en el mínimo 2 centímetros de distancia entre las laterales, el panel trasero del horno y la puerta.
	- El utensilio para asar no está bien posicionado sobre la parrilla.	- Recomendar que el utensilio esté centralizado tanto lateralmente cuanto en la profundidad.
	- El utensilio para asar no tiene el fondo llano.	- El utensilio debe arrimarse por igual sobre la parrilla. Prueba simple: poner el utensilio sobre una superficie llana (por ejemplo: el fregadero o la mesa; verificar si toda la base está apoyada en la superficie. Si al apretar el utensilio de un lado el otro lado subirse, recomendar hacer el asado utilizando otro utensilio. Esta condición es común en el preparo de bollos (la masa se queda más de un lado, dejando el bollo más bajo y quemado de este lado y más alto y crudo del otro).
	- Aislamiento de la puerta.	- Verificar si la puerta está aislando a través de una prueba práctica con una tira de papel (5x21cm) entre el vidrio y el burlete alrededor de la puerta. Si la tira asentarse el aislamiento está bien.
	- Salida de gases por la chimenea.	- Verificar si la chimenea está encajada correctamente y si hay alguna obstrucción en la entrada o salida.
	- Aislamiento del horno.	- Aflojar los alambres de fijación y reposicionar el aislamiento - mantener las aberturas laterales de la cavidad sin obstrucción.

Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

19. INSTALACIÓN DE LOS PRODUCTOS PARA EMPOTRAR



19.1 ESPECIFICACIONES DE LOS NICHOS/GABINETES

Para el nicho/gabinete sugerido a seguir, las entradas de aire deben estar totalmente desobstruidas y las dimensiones especificadas deben ser rigurosamente respetadas. Respete la altura de 800 a 850mm entre la cocina y un mueble, un depurador de aire o una cofia instalada sobre el producto.

19.1.1 Nicho Opción 1

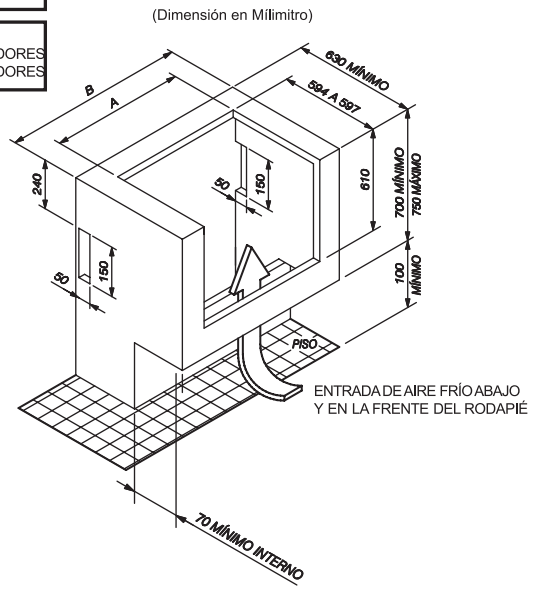
Armario hasta el piso con rodapié retrocedido.

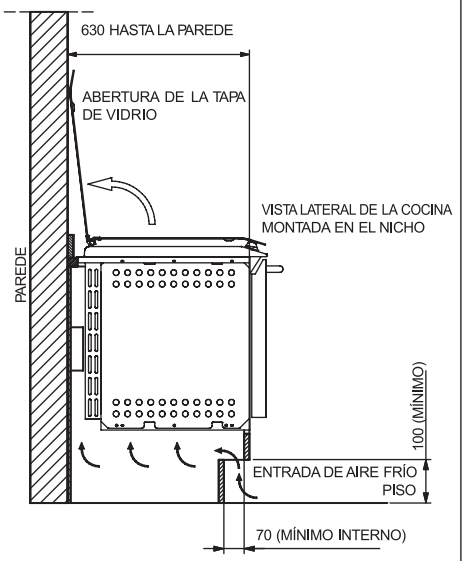
Nicho opción 1: Armario hasta el piso con rodapié retrocedido.

Dimensiones em mm

Dimensión B
708 mm Para 4 QUEMADORES
908 mm Para 5 QUEMADORES

Dimensión A
568 mm Para 4 QUEMADORES
768 mm Para 5 QUEMADORES





19.1.2 Nicho Opción 2

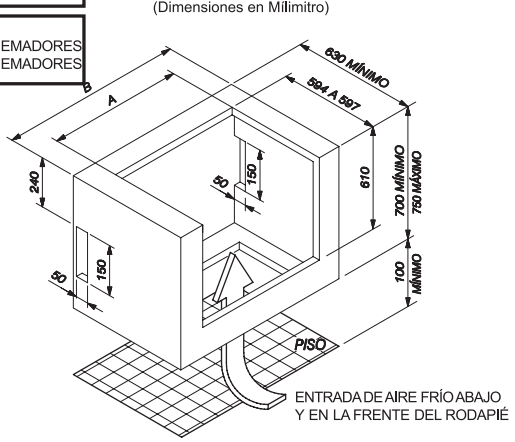
Armario suspenso con abertura inferior.

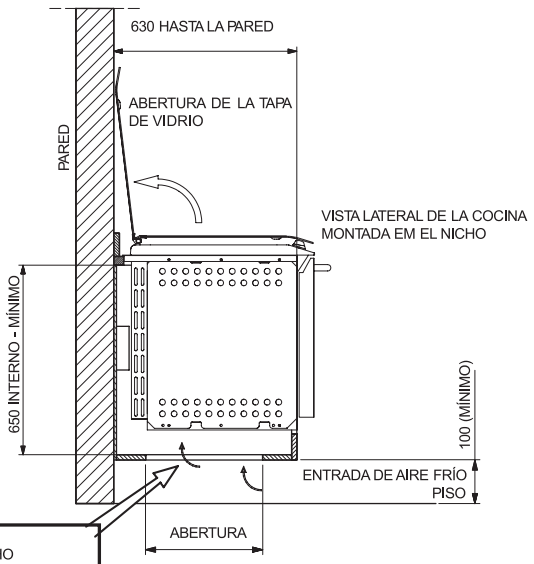
Nicho opción 2

Armario suspenso con abertura inferior.

Dimensión B
708 mm Para 4 QUEMADORES
908 mm Para 5 QUEMADORES

Dimensión A
568 mm Para 4 QUEMADORES
768 mm Para 5 QUEMADORES



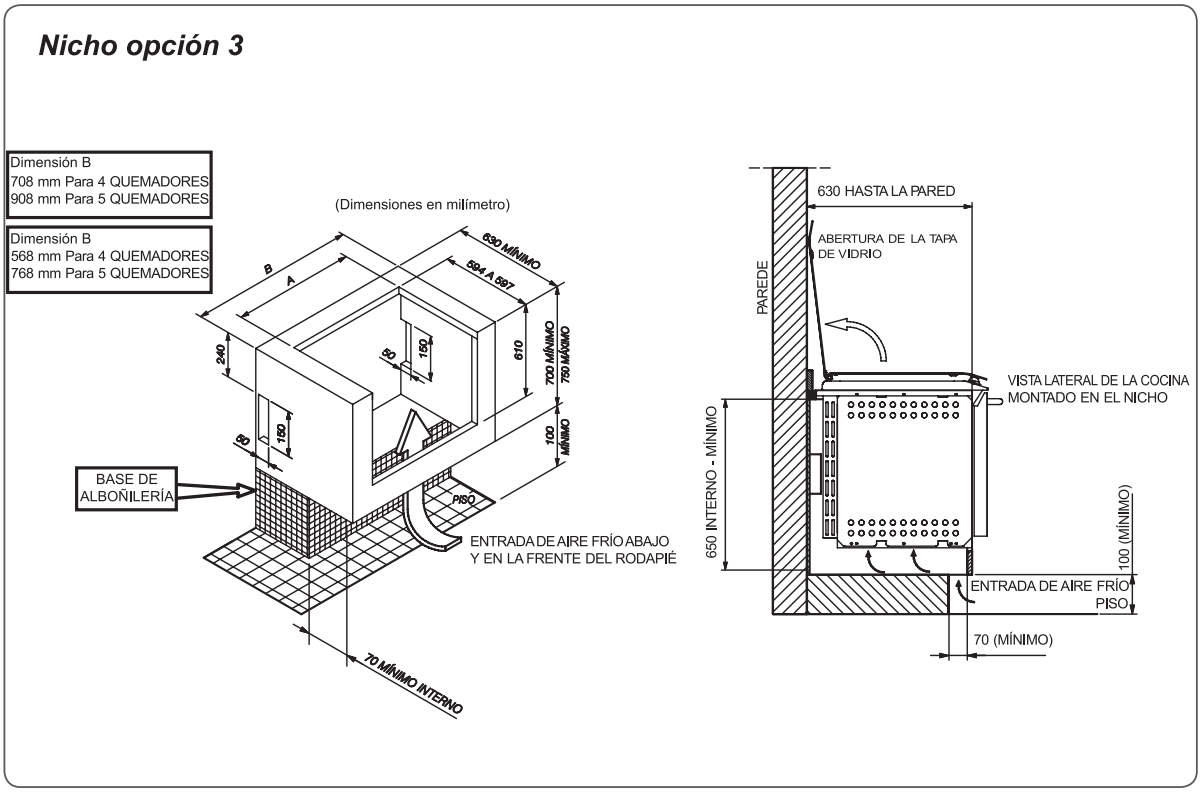


IMPORTANTE
ABERTURA EN BAJO DEL NICHO
200 x 450 mm (MÍNIMO) Para 4 QUEMADORES
200 x 650 mm (MÍNIMO) Para 5 QUEMADORES

Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

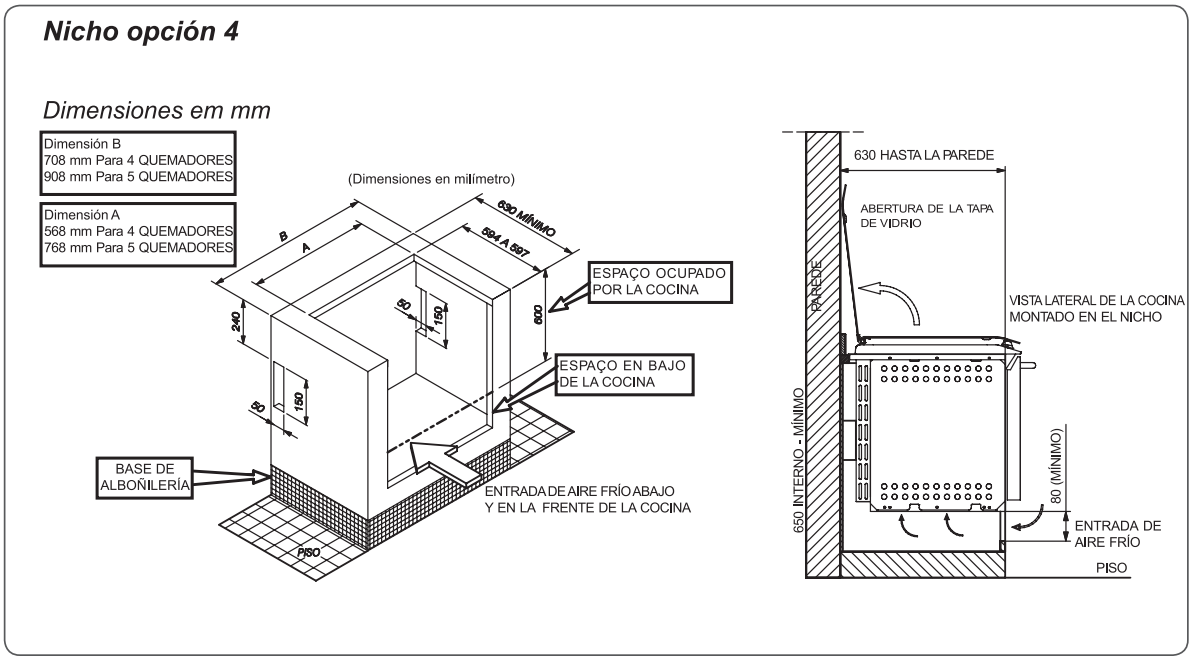
19.1.3 Nicho Opción 3

Armario con base en alboñilería con rodapié retrocedido.



19.1.4 Nicho Opción 4

Armario con base en alboñilería sin rodapié.



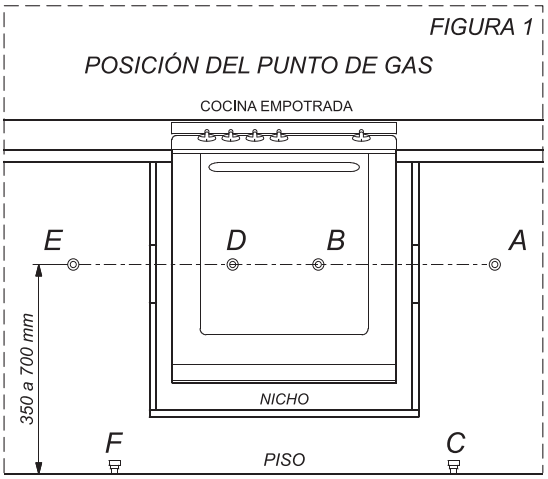
Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

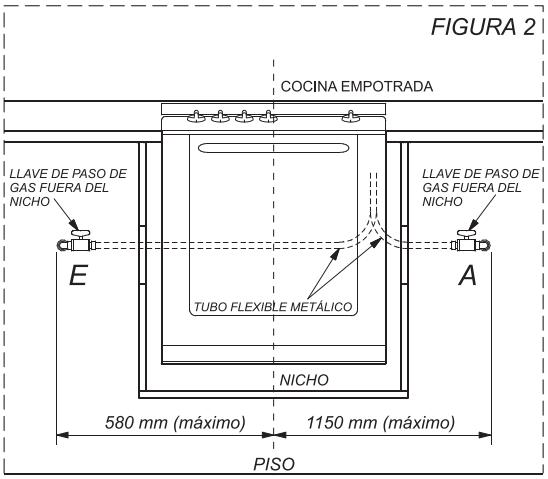
19.2 POSICIONAMIENTO DEL PUNTO DE GAS

Debe haber una llave de paso de gas exclusiva para el fogón localizado en el mismo ambiente de la cocina. La llave de paso debe estar visible, con fácil acceso, sin cualquier restricción y siempre fuera del nicho/gabinete, pudiendo ser cerrado rápidamente, caso ocurra algún problema.

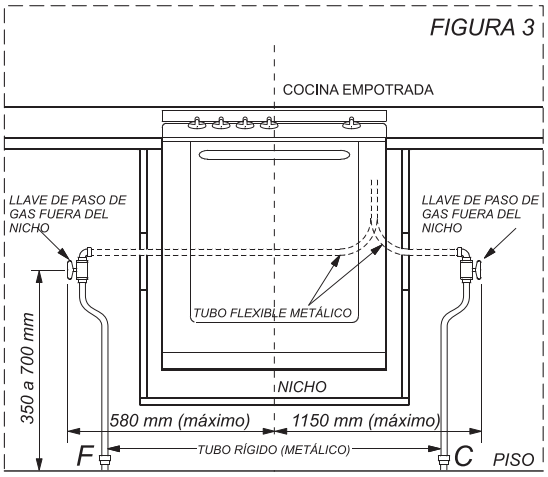
Caso el punto de gas esté conforme posición **A** o **E** (fig.1), el registro debe ser instalado conforme esquema de la figura 2. Este es el posicionamiento recomendable.

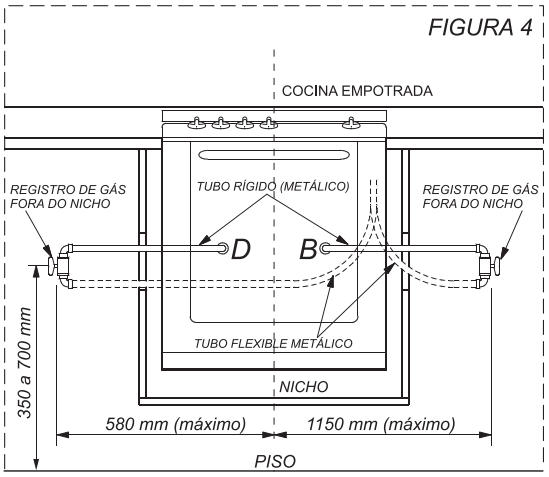
Caso el punto del gas esté en las posiciones **B**, **D**, **F** o **C** (fig.1), una adequación debe ser realizada.





- Si el punto del gas está en las posiciones **F** o **C**, la llave de paso de gas debe ser instalada conforme esquema de la figura 3.

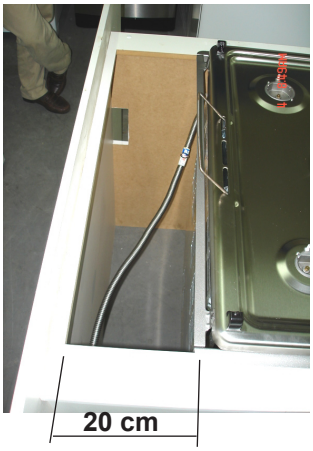




Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

19.3 INSTALACIÓN DEL GAS

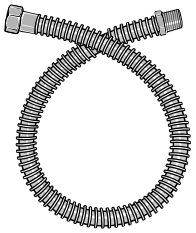
Obs.: Para hacer la instalación eléctrica y del gas, desempaquete el producto y encájelo en el nicho dejando aproximadamente 20 cm de espacio libre atrás para permitir el acceso a la toma y al punto de gas.



19.3.1 Instalación com Gas GLP de bombona

Este producto no debe ser instalado con manguera plástica. Deberá ser usado el tubo flexible metálico suministrado con el producto.

Si posible la bombona debe ser instalada fuera de la cocina, en un local protegido y bien ventilado.



Tubo flexível metálico

Instalación con tubo flexible metálico

- Utilice el tubo flexible suministrado con el producto.
- Para fijar una de las extremidades del tubo flexible metálico en la entrada de gas de la cocina (figuras 1 y 2), use una llave inglesa de 22 mm.
- Fije la otra extremidad del tubo flexible metálico en la llave de paso del regulador (figuras 3 y 4) recordando de utilizar el anillo de veda.

Fig. 1

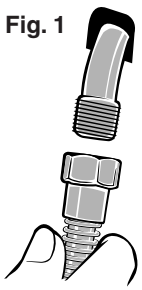


Fig. 2

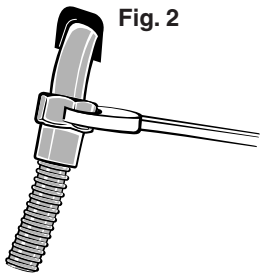


Fig. 3

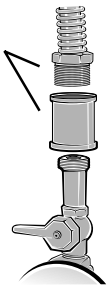
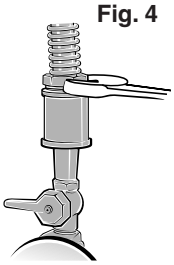


Fig. 4



- Caso el regulador de presión no tenga conexión compatible al tubo flexible metálico (figura 5), la llave de paso del regulador deberá ser sustituido (figura 6).

Fig.5

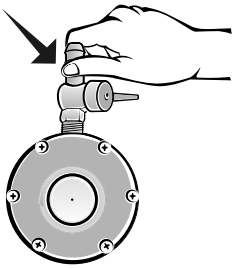
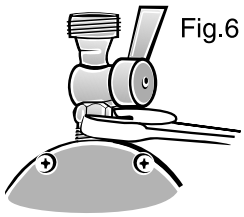


Fig.6



- Verifique la distancia entre la bombona y la cocina. Caso el tubo metálico de 125 cm no tenga el largo suficiente para conectar la cocina a la bombona, la instalación deberá ser hecha con tubos de acero o cobre.
- Conecte el regulador de gas a la bombona, apret´´andolo solamente con las manos (figura 8). Esse sistema fue desarrollado para vedamiento solamente con la fuerza “manual”, no necesitando herramientas.
- Ligue el gas y verifique si existen pérdidas utilizando detergente licuado viscoso, que garantiza un desempeño mejor para teste com borbujas (figura 9).

Fig. 8

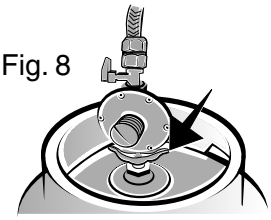
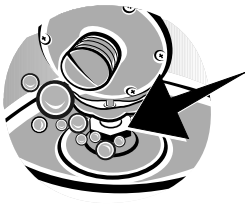


Fig. 9



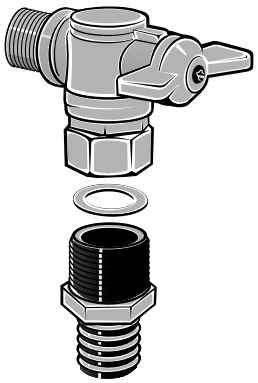
Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

19.3.2 Instalación con Gas GLP utilizando Central de Gas

En una instalación con central de gas, hay puntos importantes como:

1. Cilindro estacionario o batería de cilindros transportables;
2. Regulador de 1º estágio;
3. Regulador de 2º estágio;
4. Medidor de consumo.

Llave de paso



- Para instalar la cocina con GLP de la central de gas, verifique si su residencia tiene un llave de pared, exclusivo para el fogón y en buenas condiciones de uso (figura al lado).
- Utilice el tubo flexible suministrado con el producto.
- Para fijar una de las extremidades del tubo flexible metálico en la entrada de gas de la cocina, use una llave inglesa de 22 mm.
- **Verifique si la posición del registro de gas está en conformidad con las especificaciones de la página 5. Caso contrario, debe ser hecha la adecuación del punto de gas, conforme los procedimientos del íten 19.2 de la página 44.**
- Fije la otra extremidad del tubo flexible metálico en la llave de paso, recordando de utilizar el anillo de veda.
- Ligue el gas y verifique si existen pérdidas en todas las conexiones que fueran manoseadas, utilizando detergente licuado viscoso, que garantiza un desempeño mejor para teste com borbujas.19.

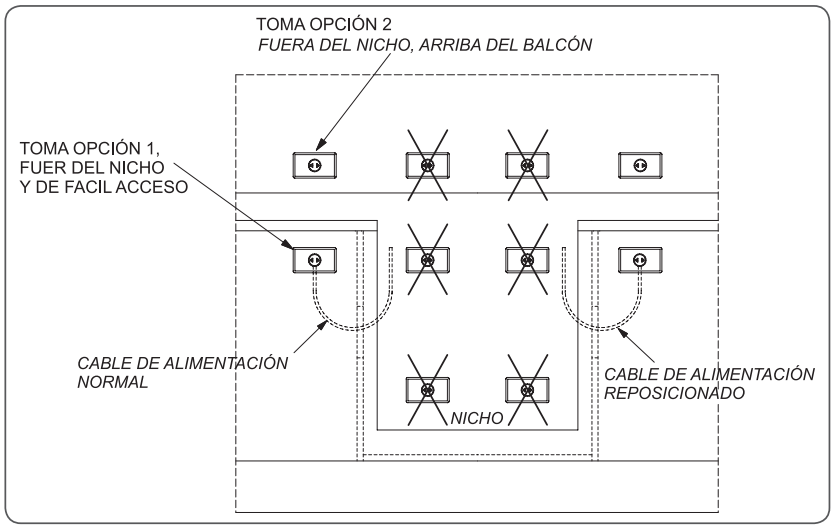
19.4. INSTALACIÓN ELÉCTRICA

19.4.1 Posicionamiento de la toma

En la figura abajo están indicadas las posiciones recomendables para se prender el cable de alimentación de la cocina. Nunca prenda el cable en el enchufe eléctrico que está localizado en la región marcada con una "**X**".

La temperatura del producto puede damnificar enchufes y tomas, el que podrá causar incendio, explosiones, curto circuito o electrochoque.

Si haber la necesidad de cruzar el cable de alimentación por detrás del productola salida del cable de alimentación debe ser cambiada para el otro lado del producto, conforme los procedimientos descritos en el ítem 19.4.4, página 47.



LA TOMA DEBE ESTAR A UNA DISTANCIA MÍNIMA DE 50CM DEL PUNTO DE GAS

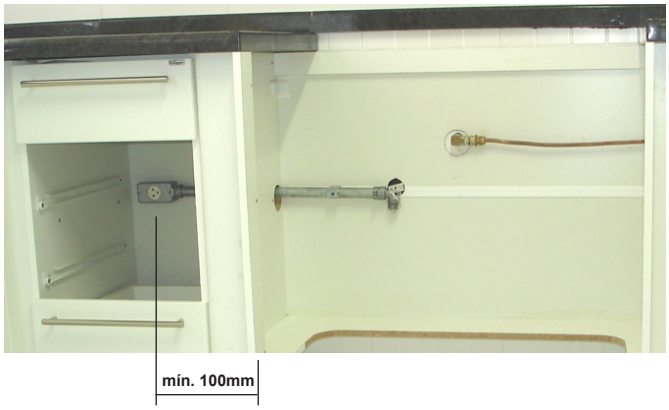
Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

19.4.2 Adecuación de la toma

Caso la toma esté localizada dentro del nicho donde el producto será instalado, es necesario hacer una derivación de manera que la toma quede a una distancia mínima de 100mm de la lateral de la cocina, conforme a figura abajo.

Para eso, utilice los siguientes materiales:

- Conector eléctrico de 3 vías, en porcelana
- Hilo eléctrico, sección nominal 2,5 mm², 250 V, aislado
- Eletroducto metálico
- Condutor metálico tipo E
- Tapa para condutor de 3 pinos (2 polos + tierra)

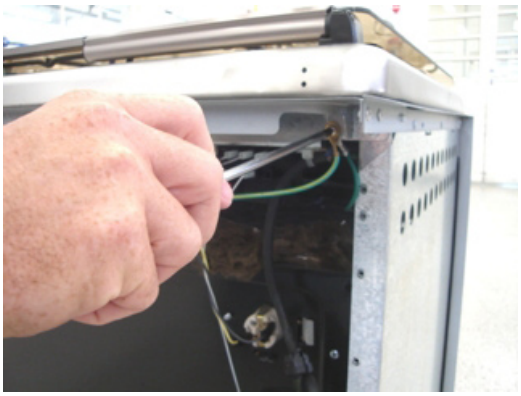


19.4.3 Procedimiento para cambiar la salida del cable eléctrico

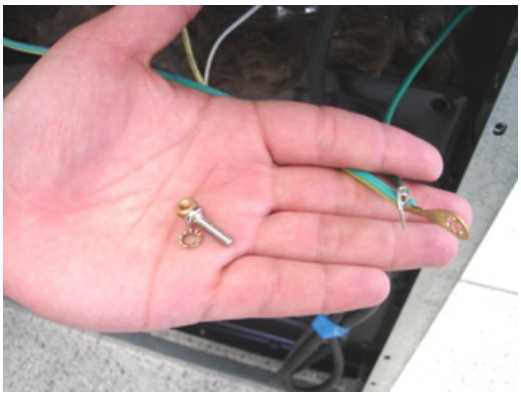
a. El cable eléctrico sale de fábrica instalado en el lado derecho de la cocina (producto visto de tras).

b. Para cambiarlo para el lado izquierdo, retire la tapa trasera.

c. Con un destornillador Phillips, retire el tornillo que fija el cable tierra en el canto superior derecho.



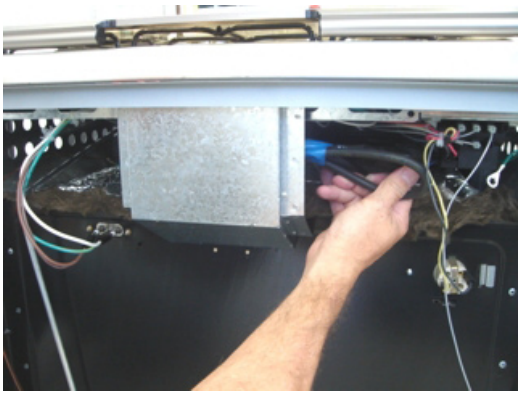
d. Tenga cuidado para no perder la arandela y la tuerca de fijación del cable tierra.



Este documento no puede ser reproducido o suministrado a terceros sin la autorizaçción de la Electrolux do Brasil S.A.

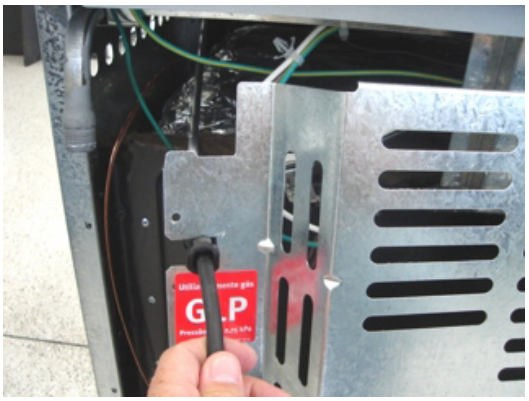
e. Con un alicate corte la presilla que fija la red eléctrica en la parte superior del producto.

f. Pase el cable eléctrico para el lado izquierdo, por tras de la chimenea.



g. Fije el cable tierra en el agujero localizado en la parte superior izquierda del producto (al lado del símbolo de aterramiento).

h. Encaje el cable eléctrico en la tapa trasera.



i. Fije la tapa trasera.

j. El cable eléctrico estará reposicionado.

ELECTROLUX DO BRASIL S.A

Customer Service
Elaboração: Ingeniería de Servicios
Junio/2010
Revisión 10

Rua Ministro Gabriel Passos, 360
Guabirotuba CEP 81520-900
Curitiba Paraná Brasil
Tel: (0XX41) 3371-7000

universidade de serviços electrolux